FORNO DE MICRO-ONDAS

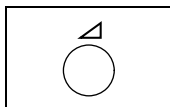
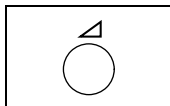
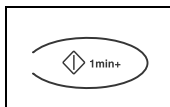
Instruções para o utilizador e guia de cozinha

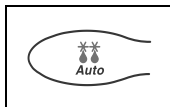
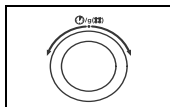
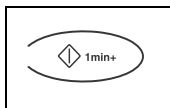
C100 / C100B / C100T / C100F

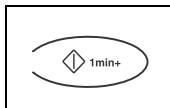
C101 / C101B / C101T / C101F

Code No.: DE68-02286A

Guia de consulta rápida

Desejo preparar um cozinhado

1. Colocar os alimentos no forno.
   Premir a tecla **NÍVEL DE POTÊNCIA** (⊿).

2. Premir a tecla **NÍVEL DE POTÊNCIA** (⊿) até que seja exibido no ecrã o valor desejado.
   Seleccionar o tempo de cozedura rodando o botão do relógio para o valor desejado.

3. Premir a tecla **Iniciar** (◇ 1min+).
   Resultado:
   - A cozedura tem início.
   - Quando a cozedura terminar, o forno emitirá um sinal sonoro e o número "0" piscará quatro vezes no ecrã. Daí em diante o forno emitirá um sinal sonoro de minuto em minuto.

Desejo descongelar um alimento

1. Colocar o alimento congelado no forno. Seleccionar a categoria do alimento introduzido premindo a tecla **AUTO DESCONGELAMENTO** ( ) uma ou mais vezes.

2. Introduzir o peso rodando o **botão do marcador** (/g) até ao valor necessário.

3. Premir a tecla **Iniciar** (◇ 1min+).

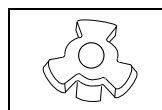
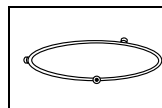
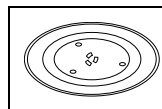
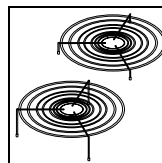
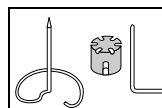
Desejo adicionar um minuto extra

1. Deixar o alimento no forno.
   Premir a tecla **Iniciar** (◇ 1min+) uma ou mais vezes por cada minuto extra que desejar adicionar.

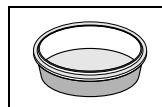
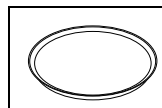
Forno

Painel de controlo

1. Ecrã
2. Selector da função de auto descongelamento
3. Marcação do tempo habitual
4. Selecção da função de memória da cozedura
5. Definição do tempo por selecção do peso e selecção da receita
6. Selecção do modo combinado (micro-ondas e grelhador)
7. Selecção do modo grelhador
8. Selecção do modo de pré-aquecimento
9. Tecla de Parar/Cancelar
10. Selecção do tempo de relógio
11. Selecção da função de auto aquecimento & cozedura
12. Regulação do tempo de cozedura
13. micro-ondas/selecção do modo e nível de potência
14. Modo de convecção/selecção da temperatura
15. Selecção do modo combinado(micro-ondas + convecção)
16. Tecla de Iniciar / regulação do tempo de cozedura

Acessórios

Conforme o modelo que tiver adquirido, ser-lhe-ão fornecidos vários acessórios que podem ser usados de diferentes formas.

1. **União**, a ser colocada de maneira correcta na ponta do veio do motor de rotação na base do forno.
   Objectivo: A união faz rodar o prato rotativo.

2. **Anel de roletes**, para ser colocado no centro do forno.
   Objectivo: O anel de roletes proporciona apoio ao prato rotativo e transmite-lhe movimento.

3. **Prato rotativo**, para ser colocado no centro do anel de roletes de forma a que o seu centro coincida com o da união.
   Objectivo: O prato rotativo funciona como superfície de apoio principal para a cozedura; pode ser facilmente removido para lavagem ou limpeza.

4. **Prateleiras de metal** (Prateleira alta, Prateleira baixa), destinadas a serem colocadas sobre o prato rotativo.
   Objectivo: As prateleiras de metal podem ser usadas para a cozedura simultânea de alimentos colocados em dois pratos. Um prato pequeno pode ser colocado no prato rotativo e outro maior na prateleira As prateleiras de metal podem ser usadas na cozedura com grelhador, na cozedura por convecção e na cozedura combinada.

5. **Espeto de assar, união do conjunto de espetos para espetadas**, para ser colocado na taça de vidro (apenas modelos C100B/C100F/C101B/C101F).

   Objectivo: O espeto de assar é um acessório útil para assar, por exemplo, uma galinha, já que faz com que a peça a cozinhar vá rodando, cozinhando por igual. Pode ser usado para cozedura em combinação com o grelhador.

6. **Taça de vidro**, para ser colocada sobre o prato rotativo. (apenas modelos C100B/C100F/C101B/C101F).
   Objectivo: O conjunto do espeto e suporte é colocado sobre a taça de vidro.

7. **Prato de crestar**, para ser colocado sobre o prato rotativo. (apenas modelos C100T/C100F/C101T/C101F).
   Objectivo: O prato de crestar destina-se a gratinar ou a tostar a superfície do alimento cozinhado, quando preparado com micro-ondas ou numa combinação de grelhador e micro-ondas, servindo também para tornar firmes e estaladiças as massas de pastéis e de pizzas.

Utilização deste manual de instruções

Acabou de adquirir um forno de micro-ondas SAMSUNG. As instruções para o utilizador contêm muitas informações importantes sobre a forma de utilizar o seu forno de micro-ondas:

- ***Precauções de segurança***
- ***Acessórios apropriados e utensílios de cozinha***
- ***Sugestões úteis para a preparação de cozinhados***

Na parte interior da capa poderá encontrar um guia de consulta rápida que lhe proporciona informação sobre três operações básicas do processo de cozinha:

- ***Cozinhar um prato (micro-ondas)***
- ***Descongelar um prato***
- ***Adicionar um minuto extra, se o prato estiver mal cozinhado ou se precisar de mais tempo de aquecimento.***

Na parte final do manual poderá encontrar ilustrações do forno e, mais importante ainda, do painel de controlo, para que lhe seja mais fácil localizar e identificar os botões e teclas de comando.

As ilustrações, nos procedimentos faseados, podem ostentar dois símbolos diferentes.

Importante

Nota

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DAS MICRO-ONDAS

A não observância das seguintes precauções de segurança pode resultar numa exposição excessiva às micro-ondas.

(a) Em caso algum deverá tentar por o forno a funcionar com a porta aberta, nem deverá alterar ou interferir com os trincos interactivos de segurança (trincos da porta) nem introduzir seja o que for nos furos desses trincos da porta.

(b) Não coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a face anterior do forno, onde ela encosta, nem permita que resíduos de alimentos ou outras substâncias se acumulem nas superfícies da porta e do forno que entram em contacto, quando do fecho da porta. Assegure-se de que estas superfícies são mantidas limpas usando para isso, após utilização, um pano húmido, e secando-as de seguida com um pano seco e macio.

Não ponha o forno a funcionar se ele se encontrar danificado, devendo ser reparado exclusivamente por técnicos de assistência a fornos de micro-ondas, treinados e qualificados pelo fabricante. É especialmente importante que as portas dos fornos de micro-ondas fechem bem e que não haja danos nem avarias nos seguintes componentes:

(1) Porta, vedantes da porta e superfícies de contacto entre porta e forno
(2) Dobradiças da porta (partidas ou com folga)
(3) Cabo de alimentação

(c) O forno não deverá ser reparado ou afinado por qualquer outra pessoa que não um técnico de assistência a fornos de micro-ondas, treinado e qualificado pelo fabricante.

Precauções de segurança

P

Antes de cozinhar quaisquer alimentos sólidos ou líquidos no seu micro-ondas, certifique-se de que são tomadas as seguintes precauções de segurança.

1. **NÃO** se preocupe se o forno continuar a funcionar depois de terminar a cozedura.
   Razão: Este forno folconcebido para funcionar sem a energia das micro-ondas e grelhar por 3 minutos. De forma a arrefecer as pecas eléctricas internas após a cozedura.

2. **NÃO UTILIZE** utensílios de cozinha metálicos no forno do micro-ondas, tais como:
   - Taças ou contentores metálicos
   - Equipamento de cozinha ou louças com decorações em ouro ou prata
   - Espetos, garfos, facas etc.

   Razão: Podem ocorrer descargas eléctricas com salto de faísca entre as peças metálicas e as paredes do forno, do que resultarão danos no forno.

3. **NÃO** aquecer:
   - Garrafas ou contentores com sólidos ou líquidos que estejam selados, isto é, sem furos de respiração para contacto com o exterior. Ex) Boiões de alimentos para bebés etc.
   - Sacos selados de alimentos, em vácuo ou não. Ex) Ovos, nozes, tomates.

   Razão: O aumento de pressão no interior dos sacos ou contentores pode fazer com que eles rebentem.
   Sugestão: Remover as tampas das garrafas ou boiões, fazer furos nos sacos, etc.

4. **NÃO** pôr o micro-ondas a funcionar quando o forno estiver vazio.
   Razão: As paredes do forno podem ficar danificadas.
   Sugestão: Deixar permanentemente um copo com alguma água dentro o forno. A água absorverá as micro-ondas se acidentalmente se ligar o forno quando ele se encontrar vazio.

5. **NÃO** obstruir as aberturas de ventilação traseiras com papéis ou tecido.
   Razão: Os papéis ou tecido podem inflamar-se em contacto com o ar quente que é evacuado do forno.

6. Utilize **SEMPRE** luvas próprias para forno quando remover qualquer prato aquecido no forno.
   Razão: Alguns pratos absorvem as micro-ondas e, além disso, o calor é sempre transmitido dos alimentos que aquecem para o prato que os suporta. Os pratos estarão, assim, quentes.

7. **NÃO** tocar nas resistências de aquecimento ou nas paredes interiores do forno
   Razão: Estas paredes podem estar suficientemente quentes para infligirem queimaduras mesmo depois de terminada a utilização o forno e parecerem não estar quentes. Não tocar em zonas donde sinta emanação de calor. Não permitir que materiais inflamáveis entrem em contacto com quaisquer áreas no interior do forno. Deixar decorrer tempo suficiente para que todo o forno arrefeça antes de intervir no seu interior.

8. Para reduzir o risco de incêndio no forno do micro-ondas:
   - Não armazenar materiais inflamáveis no interior do forno.
   - Remover quaisquer arames que fechem os sacos de papel ou de plástico que sejam introduzidos no forno.
   - Não utilize o forno de micro-ondas para secar jornais, por exemplo.
   - Se constatar que se está a produzir fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue o interruptor de alimentação, ou remova o cabo de alimentação do forno de micro-ondas da sua tomada de parede.

9. Tome especiais precauções quando do aquecimento de líquidos ou de boiões de alimentos para bebés.
   - PERMITA sempre um período de repouso de pelo menos 20 segundos depois de desligar o forno, e antes de abrir a porta, para permitir a homogeneização das temperaturas.
   - Remexer os alimentos a aquecer durante o aquecimento, se necessário, e SEMPRE depois de completado o aquecimento, para homogeneizar a sua temperatura
   - Para evitar ebulições locais violentas com projecção de partículas e possíveis queimaduras, remexer sempre antes, durante e após o aquecimento.
   - No caso de sofrer uma queimadura siga estas instruções para PRIMEIROS AUXÍLIOS:
     * Imergir a mão ou a parte do corpo afectada em água fria durante pelo menos 10 minutos
     * Cubra a queimadura com uma compressa limpa e seca.
     * Não aplicar quaisquer cremes, gorduras ou loções na zona afectada
   - **NUNCA** encha até acima o contentor com o líquido a aquecer, e seleccione contentores que tenham maior secção em cima que em baixo para evitar que o líquido ferva e deite por fora. As garrafas com gargalos estreitos podem mesmo explodir se sobreaquecidas.
   - Verifique **SEMPRE** a temperatura do leite ou do alimento para bebés antes de o dar ao bebé.
   - **NUNCA** aquecer os biberões com as tetinas colocadas já que podem explodir, se sobreaquecidos.
   - Quando do aquecimento de bebidas por meio do micro-ondas, podem ocorrer ebulições localizadas com projecção de partículas, mesmo depois do período de aquecimento ter terminado. Por isso, os contentores de líquidos devem ser removidos do forno com a maior precaução.

P

Precauções de segurança (continuação)

10. Ter o cuidado de não danificar o cabo de alimentação de energia.
- Nunca deixe que o cabo de alimentação ou a sua ficha fiquem imersos em água, e mantenha sempre o cabo afastado de superfícies quentes.
- Não ponha este forno de micro-ondas a funcionar se o cabo de alimentação ou a sua ficha estiverem danificados.

11. Mantenha-se afastado do forno à distância do braço, quando abrir a sua porta.
Razão: O ar quente ou vapor libertados podem causar queimaduras

12. Mantenha limpo o interior do forno.
- Limpar o interior do forno depois de cada utilização, usando para isso um detergente suave, mas deixe primeiro que o forno arrefeça completamente, para evitar lesões.

Razão: As partículas de comida e as projecções de gordura que aderem às paredes do forno absorvem energia e aquecem, reduzindo a eficiência do forno e podendo danificar a pintura.

13. Quando em funcionamento, especialmente quando no modo de descongelamento, pode ser ouvido um "clicar" emitido pelo sistema do forno.
Razão:Quando a potência emitida é alterada electricamente, esse som de "clicar" pode ser ouvido. É perfeitamente normal.

14. Quando o forno de micro-ondas estiver a funcionar sem qualquer carga (vazio), a potência produzida é automaticamente cortada por razões de segurança. Após um período de repouso de 30 minutos o sistema de controlo do forno é reinicializado e o forno pode voltar a ser operado normalmente.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Durante o funcionamento do forno, quando de operações de cozedura ou aquecimento de alimentos, o seu interior deve ser vigiado amiúde, sobretudo quando se tratarem de alimentos contidos em recipientes descartáveis de cartão, plastificados ou outros materiais combustíveis.

IMPORTANTE:

NUNCA deverá ser dada autorização a crianças para utilizar ou brincar com o forno de micro-ondas. Nem devem ser deixadas sós, não vigiadas, junto ao forno de micro-ondas, quando este estiver a funcionar. Também não devem ser guardados, nem dentro do forno nem em prateleiras ou armários que se lhe situem por cima, brinquedos ou objectos que atraiam a atenção das crianças.

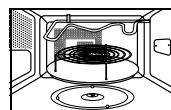
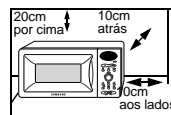
AVISO:

A caixa e a porta do forno aquecem durante as operações de cozedura combinada e por convecção.

☛ NÃO operar o forno do micro-ondas sem a união rotativa, o anel de roletes e o prato rotativo.

Instalação do forno de micro-ondas

Este forno de micro-ondas pode ser colocado praticamente em qualquer lado (numa superfície de trabalho na cozinha, num carrinho volante, numa mesa, etc.).

☛ Para segurança pessoal dos utilizadores este equipamento deve ser:
- Ligado adequadamente à terra (ficha de três pinos)
- Ligado a uma tomada de corrente alterna de 230 V, 50 Hz, com terra.

1. Instalar o forno uma superfície plana, horizontal e estável. Certifique-se de que fica suficiente espaço para ventilação entre a face traseira e as faces laterais do forno e as superfícies vizinhas (pelo menos 10 cm), de que fica um espaço de pelo menos 20 cm entre o topo do forno e a superfície que lhe estiver por cima, e de que se situa a uma cota de pelo menos 85 cm acima do chão.

2. Remover todos os materiais de embalagem que se encontrarem dentro do forno. Instalar o aro de roletes e o prato rotativo. Verificar se o prato rotativo roda livremente.

☛ Nunca obstruir as aberturas para saída de ar já que o forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Se isso ocorrer ficará inoperativo algum tempo, até arrefecer e os sistemas rearmarem.

☛ Ligar a ficha do cabo de alimentação a uma tomada de corrente com terra (três pólos). Se o cabo de alimentação deste electrodoméstico for danificado, terá de ser substituído por um cabo especial (referências I-SHENG SP022, KDK KKP 4819 D, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E ou EUROELECTRIC 3410). Contactar o representante local para que ele proceda à substituição do cabo. O cabo de alimentação na África do Sul e na União do Emiratos Árabes é o EUROELECTRIC (3183Y), em ISRAEL é o PENCON (ZD16A) e na NIGERIA, GHANA e QUÉNIA é o PENCON UD 13A1).

☛ NÃO INSTALAR o forno de micro-ondas em ambientes quentes ou húmidos.
- Por exemplo: Não na vizinhança de um forno convencional ou de um aquecedor.
- As especificações da corrente de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão que seja usada para o cabo de alimentação deve ter as mesmas característi-cas que o cabo de alimentação fornecido com o forno.
- Limpar o interior do forno e o vedante da porta com um pano húmido antes de utilizar o micro-ondas pela primeira vez.

☛ Este forno de micro-ondas tem de ser ligado a uma ficha que seja capaz de fornecer permanentemente a energia que ele requer. O forno de micro-ondas deve ser posicionado de forma a que a ficha de ligação à tomada de corrente esteja acessível a qualquer momento.

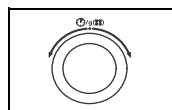
Marcação do tempo

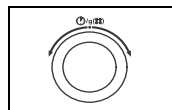
O forno de micro-ondas tem incorporado um relógio. O tempo pode ser exibido quer na notação das 24 horas quer na das 12 horas. O relógio deve configurado e acertado:

- ***Quando se faz a instalação do micro-ondas pela primeira vez.***
- ***Depois de um corte de corrente***

✉ Não esquecer acertar o relógio quando se passa da hora de Verão para a de Inverno e vice-versa.

1. Para exibir o tempo na... | Depois premir a tecla Relógio **(🕒)...**

Para exibir o tempo na...	Depois premir a tecla Relógio (🕒)...
notação das 24 horas	Uma vez
notação das 12 horas	Duas vezes

2. Rodar o **botão**(🕒/g(⚖)) para acertar a hora.

3. Premir a tecla **Relógio** (🕒).

4. Rodar o **botão** (🕒/g(⚖)) para acertar os minutos.

5. Quando a hora correcta estiver indicada, premir a tecla **Relógio** (🕒) para por o relógio a funcionar.
Resultado: O relógio indica permanentemente a hora mesmo quando o forno micro-ondas não está a trabalhar.

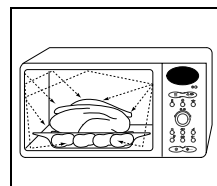
Como funciona um forno de micro-ondas.

P

Chamam-se micro-ondas a ondas electromagnéticas de alta frequência; a energia que elas libertam faz com que os alimentos sejam cozinhados ou aquecidos sem que a sua forma ou cor sofra alteração.

O forno de micro-ondas pode ser usado para:

- ***Descongelar***
- ***Aquecer***
- ***Cozinhar***

Princípio da cozedura

1. As micro-ondas geradas e emitidas pelo magnetrão distribuem-se uniformemente pelos alimentos à medida que estes são feitos rodar pelo prato rotativo. Desta forma a cozedura dos alimentos é feita de maneira uniforme.

2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade de cerca de 2,5 cm. A cocção prossegue para o interior à medida que a camada exterior é aquecida e o calor se propaga para o interior da peça a cozinhar.

3. Os tempos de cozedura variam com o recipiente utilizado e com as propriedades dos alimentos a serem cozinhados:
- Quantidade e densidade
- Conteúdo em água
- Temperatura inicial (refrigerado ou não)

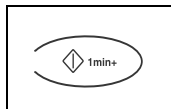
☛ Como a parte central da peça a cozinhar é cozinhada por transmissão do calor transmitido pelo exterior, a cozedura prossegue mesmo depois de se ter retirado a peça do forno de micro-ondas. Os tempos de cozedura especificados nas receitas e neste manual devem, assim, ser respeitados para assegurar que :
- As peças recebem uma cozedura uniforme, da superfície até ao centro.
- A temperatura se distribui uniformemente por toda a peça a cozinhar.

P

Verificar se o forno de micro-ondas está a funcionar correctamente

O seguinte procedimento, simples, permite verificar se o forno de micro-ondas está a funcionar correctamente. Se tiver algumas dúvidas quanto a este procedimento favor consultar a secção intitulada " O que fazer quando em dúvida ou quando surgir um problema", na página seguinte.

✉ O forno deve ser ligado a uma tomada de parede apropriada. O prato rotativo deve estar na posição correcta, no interior do forno. Se for usado um nível de potência inferior ao máximo (100% - 900 W) a água demora mais tempo a chegar à fervura.

Abrir a porta do forno puxando-a pela pega situada no lado direito da porta, Colocar um copo com água no prato rotativo. Fechar a porta.

1. Premir a tecla **Iniciar** (◇ 1min+) e seleccionar um período de tempo de 4 ou 5 minutos, premindo a tecla **Iniciar** (◇ 1min+) o número apropriado de vezes.
Resultado: O forno aquece a água durante os 4 ou 5 minutos. Ao fim deste tempo a água deve estar a ferver.

O que fazer quando em dúvida ou quando surgir um problema

A familiarização com um novo electrodoméstico demora sempre algum tempo. Se deparar com alguns dos problemas abaixo listados, tente as soluções indicadas. Poder-lhe-ão poupar tempo e o incómodo de ter de chamar a assistência técnica.

- ◆ Isto é normal.
  - Condensação no interior do forno
  - Corrente de ar em torno da porta e da caixa exterior
  - Reflexão da luz em torno da porta e da caixa exterior
  - Saída de vapor pelas juntas da porta ou pelos rasgos de ventilação
- ◆ Os alimentos não estão, de todo, cozinhados.
  - Marcou correctamente o tempo no relógio temporizador e premiu a tecla **Iniciar** (◇ 1min+)?
  - A porta está fechada?
  - Terá feito entrar em sobrecarga os circuitos eléctricos fazendo disparar um disjuntor ou queimando um fusível?
- ◆ Os alimentos estão mal cozinhados ou cozinhados demais
  - Seleccionou o tempo de cozedura adequado para o tipo de alimento?
  - Seleccionou o nível de potência adequado?
- ◆ Ocorreram descargas eléctricas e salto de faíscas no interior do forno?
  - Utilizou um prato com guarnições ou decorações metálicas?
  - Deixou um garfo ou qualquer outro utensílio metálico no interior do forno?
  - Há película de alumínio muito perto das paredes do forno?
- ◆ O forno provoca interferências com a rádio e a televisão
  - Pode ser observada uma ligeira interferência com as televisões e os rádios quando o forno de micro-ondas estiver a trabalhar. Isso é normal.
    - * Solução : Instalar o forno a distância adequada dos televisores, rádios e antenas.
  - Se o microprocessador do forno sofrer interferências, a informação no ecrã pode ser reinicializada.
    - * Solução: Desligar o cabo de alimentação da tomada de corrente e voltar a ligá-lo. Voltar a acertar o relógio.
- ◆ A exibição da mensagem “E3” significa.

  Evitar sobreaquecimento ou risco de incêndio no interior do forno
  - Se o interior do forno sofrer sobreaquecimento, deixá-lo arrefecer o suficiente e depois fazer uso dele no modo de inicialização premindo a tecla “ ⊙ ”.

Se estas indicações não permitirem a resolução do problema, tomar nota de :

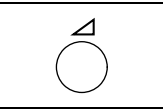
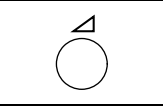
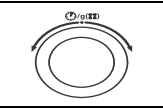
- ***A referência do modelo e o número de série, informação normalmente impressa na traseira do forno.***
- ***Os pormenores da sua garantia***
- ***Fazer uma descrição clara e sucinta do problema.***

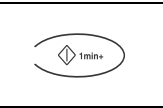
Contacte então o seu distribuidor local ou o serviço de assistência após venda da SAMSUNG.

Cozedura/Aquecimento

Os seguintes procedimentos explicam como cozinhar ou reaquecer alimentos.

☛ Verificar SEMPRE as regulações do forno antes de o deixar a funcionar sozinho.

Abrir a porta. Colocar os alimentos no centro do prato rotativo. Fechar a porta. Nunca por o micro-ondas a funcionar quando estiver vazio.

1. Premir a tecla **NÍVEL DE POTÊNCIA** (⊿).
   Resultado: São exibidas no ecrã as seguintes indicações:
   | (cozedura numa única fase)
   (modo micro-ondas)

2. Seleccionar o nível de potência adequado premindo, para isso, a tecla **NÍVEL DE POTÊNCIA** (⊿) as vezes que forem necessárias para que o valor desejado seja exibido no ecrã. Consultar a tabela de valores de potência abaixo exibida para mais pormenores.

3. Introduzir o tempo desejado de cozedura rodando o **botão**(/g).
   - Exemplo : Para um tempo de cozedura de 3 minutos e 30 segundos, rodar o botão para a direita até que indique 3:30

   Resultado: O tempo de cozedura é exibido.

4. Premir a tecla **Iniciar** (◇ 1min+).
   Resultado: A luz do forno acende-se e o prato rotativo começa a rodar. A cozedura tem início e, quando estiver terminada:
   - ◆ Quando a cozedura termina o forno emite um sinal sonoro e o símbolo "0" pisca quatro vezes. O forno, daí em diante, emite um sinal sonoro todos os minutos.

✉ Se desejar saber qual o nível de potência que está a ser produzido pelo forno, a qualquer momento, premir uma vez a tecla **NÍVEL DE POTÊNCIA** (⊿) Se desejar alterar o nível de potência durante a cozedura, premir a referida tecla duas ou mais vezes até que seja exibido o valor desejado.

✉ Se desejar aquecer um prato com alimentos durante um curto período de tempo, à potência máxima (900 W), também se pode premir a tecla Iniciar (◇ 1min+) uma vez por cada minuto de tempo de aquecimento desejado. O forno começa imediatamente a fazer o aquecimento. No modo micro-ondas o forno pode ser programado para a cozedura dos alimentos em até duas fases.

Níveis de potência e variações de tempo

A função de regulação do nível de potência permite a variação da quantidade de energia emitida e, consequentemente, a modificação do tempo necessário para a cozedura ou aquecimento dos alimentos, conforme o seu tipo e quantidade. Podem ser seleccionados seis níveis de potência.

Níveis de potência	Percentagem	Emissão
ELEVADA	100%	900W
MÉDIA ELEVADA	67%	600W
MÉDIA	50%	450W
MÉDIA BAIXA	33%	300W
DESCONGELAMENTO	20%	180W
BAIXA	11%	100W

Os tempos de cozedura indicados nas receitas incluídas neste manual correspondem aos níveis de potência específicos nelas indicados.

Se seleccionar...	Então o tempo de cozedura será...
Mais elevado nível de potência	Diminuido
Mais baixo nível de potência	Aumentado

P

Suspensão da cozedura

O processo de cozedura pode ser suspenso a qualquer momento de forma a que se possa:

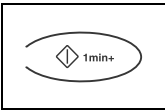
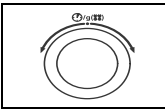
- ***Verificar os alimentos***
- ***Mudar a posição dos alimentos ou remexê-los***
- ***Deixá-los em repouso***

Para parar a cozedura...	Então...
Temporariamente	Abrir a porta. Resultado: A cozedura pára. Para retomar o processo de cozedura, fechar novamente a porta e premir a tecla **Iniciar** (◇ 1min+).
Completamente	Premir a tecla de **Parar** (⊽). Resultado: A cozedura pára. Se se desejar cancelar os parâmetros definidos para a cozedura, premir novamente a tecla de **Parar** (⊽).

Regulação do tempo de cozedura

Como na cozedura tradicional, verificar-se-á que, consoante os gostos pessoais e as características dos alimentos, os tempos de cozedura terão de ser ligeiramente alterados em relação aos recomendados.

Para isso, pode-se:

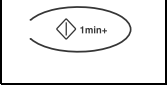
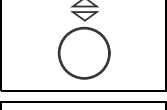
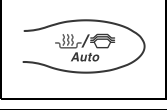
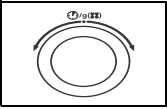
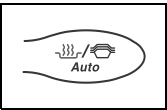
- ***Verificar como está a progredir o processo da cozedura, inspeccionando os alimentos, para o que basta abrir a porta do forno.***
- ***Aumentar ou diminuir o tempo de cozedura remanescente.***

1. Para aumentar o tempo de cozedura dos alimentos, premir a tecla **Iniciar** (◇ 1min+) uma vez por cada minuto a mais que se desejar adicionar.
   - Exemplo: Para adicionar 3 minutos ao tempo de cozedura, premir a tecla **Iniciar** (◇ 1min+) três vezes.

2. Durante a cozedura, para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos alimentos rodar o botão para a direita ou para a esquerda.

Utilização da função Auto Aquecimento & Cozedura

A função de Auto Aquecimento & Cozedura (/) contêm 10 tempos de cozedura pré programados. Não se torna necessário regular nem o tempo de cozedura nem o nível de potência.

Pode-se regular o sistema para o tamanho da dose premindo-se a tecla Prato.

☛ Utilizar apenas recipientes cuja utilização em fornos de micro-ondas seja segura.

Abrir a porta. Colocar os alimentos no centro do prato rotativo. Fechar a porta.

1. Seleccione o tipo de alimentos que pretende cozinhar premindo a tecla **Auto Aquecimento & Cozedura** (/) e rode o **botão**() para seleccionar o item pré-programado (selecção de 10 itens). Consulte a tabela da página seguinte para uma descrição das várias pré-programações.

2. Seleccione o tamanho da dose premindo a tecla **Auto Aquecimento & Cozedura** (/) uma ou mais vezes.

3. Aumente ou diminua os tempos de cozedura, se necessário, premindo os botões **Mais/Menos**(/) respectivamente.

4. Premir a tecla **Iniciar** (◇ 1min+).
   Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com a regulação pré-programada seleccionada.
   - ◆ Quando a cozedura estiver terminada, o forno emite um sinal sonoro e o símbolo "0" pisca quatro vezes no ecrã. Depois disso o forno emitirá um sinal sonoro de minuto em minuto.

Utilização da função Auto Aquecimento & Cozedura (continuação)

A seguinte tabela apresenta os diferentes programas da função de Auto Aquecimento & Cozedura, quantidades, tempos normais e as recomendações apropriadas. Os programas nºs 1, 2, 3, 6 e 7 funcionam apenas com energia das micro-ondas, os programas 4,5 e 10 funcionam com uma combinação de micro-ondas e convecção. Os programas 8 e 9 funcionam com uma combinação de micro-ondas e grelhador.

Código	Alimento	Tamanho da dose	Tempo de espera	Recomendações
A - 1	Refeições empratadas (refrigeradas)	300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	3 min.	Colocar num prato de cerâmica e cobrir com película aderente própria para micro-ondas. Este programa é adequado a refeições que consistam de 3 componentes (ex: carne com molho, vegetais e outro como batatas, arroz ou massa).
A - 2	Bebidas (café, leite, chá, água à temperatura ambiente)	150ml (1 chávena) 300ml (2 chávenas) 450ml (3 chávenas) 600ml (4 chávenas)	1 - 2 min.	Verter numa chávena ou caneca de porcelana e fazer o aquecimento com o recipiente destapado. Se for uma chávena colocá-la no centro, se forem 2 colocá-las simétricas em relação ao centro e se forem 3 ou 4, em círculo. Mexer cuidadosamente o líquido antes e depois do tempo de espera.
A - 3	Sopa/molhos (gelados)	200 - 250 ml 300 - 350 ml 400 - 450 ml 500 - 550 ml 600 - 650 ml 700 - 750 ml	2 - 3 min.	Verter num prato fundo, ou taça de cerâmica e mantendo-o tapado durante o aquecimento e o tempo de espera. Mexer cuidadosamente o líquido antes e depois do tempo de espera.
A - 4	Pizza Congelada	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Se se tratar de uma pizza congelada (-18°C) colocá-la na prateleira inferior, se forem duas colocá-las nas prateleiras inferior e superior.

P

Código	Alimento	Tamanho da dose	Tempo de espera	Recomendações
A - 5	Pães (carcaças) congelados	100-150 g (2 unidades) 200-250 g (4 unidades) 300-350 g (6 unidades) 400-450 g (8 unidades)	3 - 5 min.	Se se tratar de 2 a 6 carcaças congeladas (-18ºC) colocá-las na prateleira inferior, dispostas em círculo. Se se tratar de 8 carcaças fazer a sua disposição de forma uniforme nas prateleiras inferior e superior. Este programa é adequado também a produtos de pastelaria de pequena dimensão e a outros formatos de pequenos pães, como cacetes, etc.
A - 6	Vegetais frescos	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Pese os vegetais após tê-los lavado, secado e cortado em pedaços de similar dimensão. Coloque-os numa taça de vidro com tampa. Adicione 30 ml de água (2 colheres de sopa) quando a quantidade a cozinhar for de 200 a 250 g, 45 ml de água (3 colheres de sopa) quando a quantidade a cozinhar for de 300 a 450 g, e 60-75 ml de água (4 a 5 colheres de sopa) quando a quantidade a cozinhar for de 500 a 750 g. Remexer depois de cozinhar. Quando cozinhar quantidades maiores remexa uma vez durante a cozedura.
A - 7	Batatas des-cascadas	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Pese as batatas depois de as descascar, lavar e cortar em pedaços de similar dimensão. Coloque-as numa taça de vidro com tampa. Adicione 45 ml de água (3 colheres de sopa) quando a quantidade a cozinhar for de 300 a 450 g, ou adicione 60 ml de água (4 colheres de sopa) quando a quantidade a cozinhar for de 500 a 750 g.
A - 8	Peixe assado	200-300 g (1 unidade) 400-500 g (1-2 unidades) 600-700 g (2 unidades) 800-900 g (2-3 unidades)	3 min.	Unte a pele dos peixes com óleo, ervas aromáticas e especiarias. Coloque os peixes lado a lado, cabeças com caudas, na prateleira. Volte-os assim que o sinal sonoro tocar.
A - 9	Pedaços de frango	200-300 g (1 unidade) 400-500 g (2 unidades) 600-700 g (3 unidades) 800-900 g (3-4 unidades)	3min.	Unte os pedaços de frango com óleo e especiarias, e depois com pimenta, sal e colorau. Coloque-os em círculo na prateleira superior com a pele virada para baixo. Volte-os assim que o sinal sonoro tocar.
A - 10	Carne de vaca/ cordeiro assada	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Unte a peça de vaca/cordeiro com óleo e especiarias (apenas a pimenta, já que o sal só deve ser aplicado depois da assadura). Coloque-a na prateleira inferior com o lado da gordura para baixo. Vire-a quando o sinal sonoro soar. Depois da assadura e durante o tempo de espera a peça deve ser envolvida em folha de alumínio.

Utilização do prato de crestar

Apenas modelos C100T/C100F/C101T/C101F

Normalmente, quando se cozinham alimentos tais como pizzas ou tartes num grelhador ou num forno de micro-ondas, a massa torna-se mole e empapada. Isso pode ser evitado se se usar um prato de crestar; como com ele se atinge rapidamente uma temperatura local elevada, a massa torna-se rígida, alourada e estaladiça.

O prato de crestar pode também ser usado para ovos, bacon, salsichas, etc.

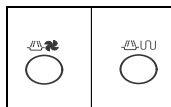
☛ Antes de utilizar o prato de crestar proceda ao seu pré aquecimento seleccionando, para isso, o modo combinado durante 3 a 5 minutos:

- Combinação de convecção (250°C) e micro-ondas (nível de potência de 600 W) ou
- Combinação de grelha e micro-ondas (nível de potência de 600 W)
- Ver página 19 e 20 respectivamente.

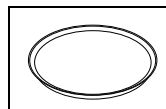
1. Proceda ao pré aquecimento do prato de crestar como acima indicado.
- Use luvas de ir ao forno todo o tempo já que o prato de crestar fica muito quente.

2. Unte o prato de crestar com óleo se pretender preparar alimentos tais como ovos ou bacon, de forma a que a superfície do alimento em contacto com ele fique alourada.

3. Colocar os alimentos no prato de crestar.
- Não assente quaisquer recipientes que não forem resistentes ao calor no prato de crestar (taças de plástico, por exemplo).

4. Coloque o prato de crestar no prato rotativo no forno do micro-ondas.
- Nunca coloque o prato de crestar no forno sem ser sobre o prato rotativo.

5. Seleccione o nível de potência desejado premindo a tecla combi (ou). Depois seleccione o tempo de cozedura rodando o botão até que o tempo desejado seja indicado no ecrã.

6. Premir a tecla **Iniciar** (1min+).
Resultado: A cozedura tem início
- ◆ Quando a cozedura termina, o forno emite um sinal sonoro e o símbolo "0" pisca 4 vezes. Depois disso o forno emitirá um sinal sonoro de minuto a minuto.

Como limpar o prato de crestar

A melhor forma de limpar o prato de crestar é lavá-lo com água quente e detergente e depois passá-lo por água limpa. Não esfregue com panos ou esponjas abrasivas para não riscar a superfície superior do prato.

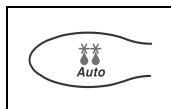
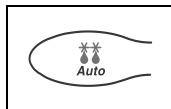
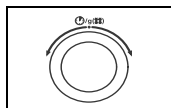
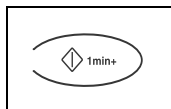
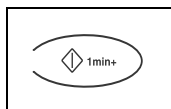
☛ Como o prato de crestar está revestido por uma camada de Teflon, se aquele for maltratado ou riscado, a camada de Teflon ficará danificada.

- Pela mesma razão nunca corte os alimentos sobre o prato de crestar. Remova os alimentos do prato de crestar antes de os cortar.
- Quando voltar os pedaços de alimentos a cozinhar colocados sobre o prato use uma espátula de madeira ou de plástico.

Utilização da função de Descongelamento Automático

A função de Descongelamento Automático permite o descongelamento de carnes, aves, peixe, pão/bolos ou frutas. O tempo de descongelamento e o nível de potência são seleccionados automaticamente. O utilizador apenas terá de escolher o programa desejado e indicar o peso da peça a descongelar.

☛ Utilize apenas recipientes que podem ser usados com segurança em fornos de micro-ondas.

Abra a porta. Coloque o alimento congelado no centro do prato rotativo. Feche a porta.

1. Premir a tecla **Descongelamento Automático** ( ).
   Resultado: São exibidas no ecrã as seguintes indicações:
   (Modo Descongelamento Automático)

2. Premir a tecla **Descongelamento Automático** ( ) uma ou mais vezes consoante o tipo de alimento a ser descongelado. Consultar a tabela situada na página seguinte para mais pormenores.

3. Seleccione o peso do alimento, rodando o botão ( ).

4. Premir a tecla **Iniciar** (1min+).
   Resultado: O descongelamento tem início.
   - O forno emite um sinal sonoro a meio do período de descongelamento para que recorde que deve voltar a peça que está a descongelar.

5. Premir novamente **Iniciar** (1min+) para terminar o descongelamento
   Resultado: Quando o descongelamento estiver terminado, o forno emite um sinal sonoro e o símbolo "0" pisca quatro vezes no ecrã. Depois disso o forno emitirá um sinal sonoro de minuto em minuto.

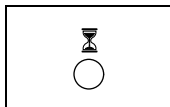
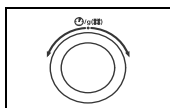
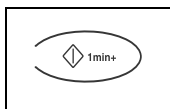
☛ Também pode descongelar manualmente os alimentos. Para isso, seleccione a função de cozedura/aquecimento com micro-ondas e regule para um nível de potência de 180 W. Consultar a secção "Cozedura/Aquecimento" na página 9 deste manual para mais pormenores.

✉ Para comutar a unidade de peso de onças (oz) para gramas (g) ou vice-versa premir as tecla **Auto ( ) e Suspensão/Espera ( )** ao mesmo tempo até que seja emitido um sinal sonoro prolongado. A unidade g é então comutada para a unidade oz.

A seguinte tabela apresenta os vários programas de Descongelamento Automático, referindo quantidades, tempos de espera e fazendo recomendações apropriadas. Remova todos os materiais de embalagem dos alimentos antes de proceder ao seu descongelamento. Colocar as carnes, aves e peixes em pratos de cerâmica.

Código	Alimento	Tamanho da dose	Tempo de espera	Recomendações
1	Carne	200-2000g	20-60 min.	Proteja as orlas e rebordos finos das peças de carne com folha de alumínio. Volte as peças de carne quando o forno emite o sinal sonoro a meio do descongelamento. Este programa é adequado a carne de vaca, cordeiro, porco, costeletas, bifes e carne picada.
2	Aves	200-2000g	20-60 min.	Proteja as pernas e as pontas das asas com folha de alumínio. Volte as peças quando o forno emite o sinal sonoro. Este programa é adequado a frangos inteiros assim como a pedaços de frango.
3	Peixe	200-2000g	20-50 min.	Proteja a cauda de um peixe inteiro com folha de alumínio. Volte o peixe quando o forno emite o sinal sonoro. Este programa é adequado tanto a peixes inteiros como a filetes.
4	Pão/ Bolos	125-1000g	5-30 min.	Coloque o pão ou o bolo num pedaço de papel de cozinha e volte-o assim que o forno emitir o sinal sonoro (o forno mantêm-se a funcionar mas a emissão de micro-ondas é suspensa quando se abre a porta). Este programa é adequado a todos o tipos de pão, tanto inteiro como fatiado, assim como a carcaças e cacetes. Disponha as carcaças ou cacetes em círculo, no prato rotativo. Este programa é adequado a todos os tipos de bolos ou pastéis desde que não contenham cremes, coberturas de chocolate, frutas e não sejam revestidos de crosta estaladiça ou sejam de massa friável.
5	Frutos	100-600g	5-10 min.	Distribua as frutas congeladas de maneira uniforme sobre um prato plano de vidro ou cerâmica. Este programa é adequado a todos os tipos de frutos.

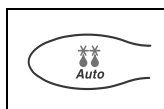
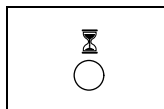
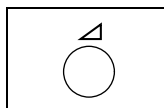
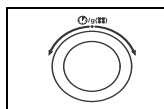
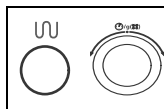
Definição de um tempo de espera

A função Suspensão de tempo pode ser usada para seleccionar automaticamente um tempo de espera (sem que a radiação de micro-ondas esteja a ser emitida). O utilizador não precisa estar atento ao tempo decorrido. Quando o período de espera termina o forno emite um sinal sonoro.

1. Prima a tecla **Suspensão/Espera** (⌛).
Resultado: É apresentada no ecrã seguinte indicação:
⌛ (Modo Suspensão/Espera)

2. Escolher o tempo de espera rodando o **botão** ( ).

3. Prima a tecla **Iniciar** (◇ 1min+).
Resultado: O forno emite um sinal sonoro após ter decorrido o tempo de espera.

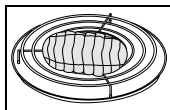
Cozedura multifase

O seu forno de micro-ondas pode ser programado para cozinhar alimentos em até 4 fases (o modo de Convecção pode ser usado na cozedura Multifase). Exemplo: Pode descongelar e cozinhar alimentos sem ter de parar o forno e alterar os seus parâmetros de funcionamento no final de cada fase. Pode assim, por exemplo, descongelar e cozinhar um frango de 1,8 kg em 4 fases:

- ***Descongelamento***
- ***Tempo de espera de 20 minutos***
- ***Cozedura por micro-ondas durante 30 minutos***
- ***Assadura durante 15 minutos***

☞ O descongelamento e o tempo de espera constituem as duas primeiras fases. A cozedura por Combinação e a Assadura só podem ser usadas uma vez durante as restantes duas fases. Contudo as micro-ondas podem ser usadas duas vezes (com dois níveis de potência diferentes).

1. Prima a tecla **Descongelamento Automático** ( ) e seleccione o peso rodando o botão tanto quanto necessário (até estar indicado 1,8 Kg, como no exemplo)

2. Prima a tecla **Suspensão/Espera** (⌛)e selecione o tempo de espera rodando o botão tanto quanto necessário (20 minutos, como no exemplo)

3. Prima a tecla **NÍVEL DE POTÊNCIA** (◿) .
Seleccione o nível de potência do forno de micro-ondas premindo a tecla **NÍVEL DE POTÊNCIA** (◿)até encontrar o valor apropriado (450W no exemplo)

4. Seleccione o tempo de cozedura rodando o **botão** ( ) (30 minutos, como no exemplo).

5. Prima a tecla **GRELHADOR** ( ) e seleccione o tempo de grelhadura rodando o botão tanto quanto necessário até encontrar o valor desejado (15 minutos, como no exemplo).

6. Prima a tecla **Iniciar** (◇ 1min+).
Resultado: A cozedura tem início :
- ◆ Quando a cozedura termina o forno emite um sinal sonoro e o símbolo "0" pisca quatro vezes. O forno, daí em diante, emite um sinal sonoro todos os minutos.

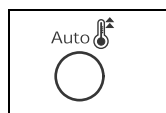
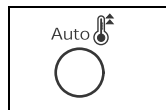
Escolha dos acessórios

A cozedura convencional por convecção não requer o uso de utensílios de cozinha especiais. Deverá, contudo, utilizar apenas os utensílios de cozinha que utilizaria num forno convencional.
Os recipientes considerados seguros para micro-ondas nem sempre são adequados à cozedura por convecção; não utilize, assim, contentores de plástico, pratos, copos de papel, toalhetes, etc.
Se seleccionar um modo de cozedura combinado (micro-ondas e grelhadura ou convecção), utilize exclusivamente utensílios que possam ser utilizados num forno normal e que sejam seguros aos micro-ondas. Os utensílios de cozinha metálicos poderão danificar o seu forno de micro-ondas.

☛ Para mais pormenores sobre artigos e utensílios apropriados, consultar o Guia de utensílios na página 22.

Pré-aquecimento do forno

Para a cozedura por convecção, recomenda-se que o forno seja primeiramente aquecido à temperatura apropriada antes dos alimentos serem nele colocados.

Quando o forno atinge a temperatura apropriada, esta é mantida durante cerca de 10 minutos; depois disso o forno desliga-se automaticamente.

Verifique se a resistência de aquecimento está na posição correcta para o tipo de cozedura que pretende efectuar. Abra a porta e coloque o prato rotativo.

1. Prima a tecla **PRÉ-AQUECIMENTO** (Auto).
Resultado: As seguintes indicações são exibidas no ecrã:
(modo combinado de grelhadura & convecção)
250°C (temperatura)

2. Prima a tecla **PRÉ-AQUECIMENTO** (Auto) uma ou mais vezes para definir a temperatura a atingir.

3. Prima a tecla **Iniciar** (1min+).
Resultado: O forno é aquecido até à temperatura desejada.
- Quando a temperatura desejada é atingida, o forno emite um sinal sonoro 6 vezes e a temperatura é mantida constante durante 10 minutos.
- Após 10 minutos o forno emite um sinal sonoro 4 vezes e a operação cessa.

☒ No caso da temperatura interior do forno ter já o valor desejado antes da pré selecção, quando esta é feita o forno emite imediatamente 6 vezes o sinal sonoro e a temperatura desejada é mantida durante 10 minutos.

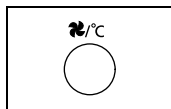
☒ Se desejar saber, em qualquer momento, qual é a temperatura interior do forno, prima a tecla **PRÉ-AQUECIMENTO** (Auto).

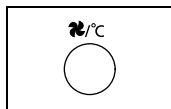
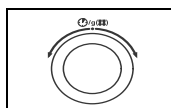
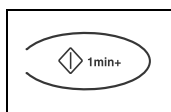
Cozedura por convecção

O modo de cozedura por convecção permite que os alimentos sejam cozinhados no forno de micro-ondas da mesma forma que num forno convencional. As micro-ondas não são usadas, neste caso. A temperatura desejada pode ser seleccionada entre os 40°C e os 250°C. O tempo máximo de assadura é de 60 minutos.

☛ Se desejar fazer o pré-aquecimento do forno, consulte a página 16.

- Use luvas de ir ao forno sempre que tocar nos recipientes que nele se encontram já que estarão certamente muito quentes.
- Conseguirá melhores resultados tanto na cozedura como na crestação se usar a prateleira inferior.

Verifique que a resistência de aquecimento se encontra na posição horizontal e que o prato rotativo está na sua posição. Abra a porta do forno e coloque o recipiente sobre o prato rotativo.

1. Prima a tecla **FORNO/°C**(/°C).
   Resultado: São exibidas no ecrã as seguintes indicações:

   (modo de convecção)
   250°C (temperatura)

2. Prima a tecla **FORNO/°C**(/°C) uma ou mais vezes para definir a temperatura desejada.

3. Seleccione o tempo de cozedura rodando o **botão** (/g).

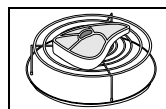
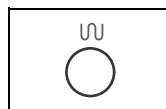
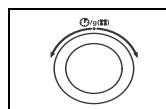
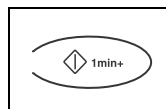
4. Prima a tecla **Iniciar** (◇ 1min+).
   Resultado: A cozedura tem início.
   ◆ Quando a cozedura termina o forno emite um sinal sonoro e o símbolo "0" pisca quatro vezes. O forno, daí em diante, emite um sinal sonoro todos os minutos.

✉ Se desejar saber, em qualquer momento, qual é a temperatura interior do forno, prima a tecla **FORNO**/°C(/°C).

Grelhador

A grelhadura permite aquecer e tostar a superfície dos alimentos rapidamente, sem usar micro-ondas.

- ***Utilize sempre luvas de ir ao forno para mexer nos recipientes que se encontram no forno já que estarão certamente muito quentes.***
- ***Pode conseguir melhores resultados da cozedura e da grelhadura se usar a prateleira superior.***

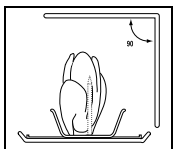
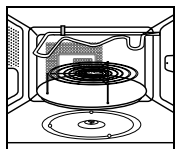
Verifique que a resistência de aquecimento se encontra na posição horizontal, e que a prateleira apropriada está em posição.

1. Abra a porta do forno e coloque os alimentos na prateleira.

2. Prima a tecla **GRELHADOR** ( ).
   Resultado: São exibidas no ecrã as seguintes indicações:
   | (cozedura em uma fase
   (modo grelhadura)
   - Não é possível seleccionar a temperatura da grelhadura.

3. Seleccione o tempo de grelhadura rodando o **botão** (/g).
   - O tempo máximo de grelhadura é de 60 minutos.

4. Prima a tecla **Iniciar** (◇ 1min+).
   Resultado: A grelhadura tem início:
   ◆ Quando a grelhadura termina o forno emite um sinal sonoro e o símbolo "0" pisca quatro vezes. O forno, daí em diante, emite um sinal sonoro todos os minutos.

P

Selecção da posição da resistência de aquecimento

A resistência de aquecimento é usada quando se cozinham os elementos por convecção, grelhadura ou assadura no espeto. Pode ser colocada em duas posições:

- ***Posição horizontal para cozedura por convecção e grelhadura***
- ***Posição vertical apenas para assadura no espeto (C100B/C100F/C101B/C101F)***

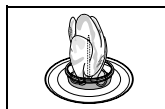
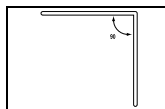
☛ Só mude a posição da resistência de aquecimento quando ela estiver fria e não use de força excessiva quando a colocar na posição vertical.

Para colocar a resistência de aquecimento na...	Então...
Posição vertical (assadura no espeto C100B/C100F/ C101B/C101F)	◆ Puxar a resistência de aquecimento para baixo ◆ Empurrá-la para a traseira do forno até estar paralela com a parede do fundo
Posição horizontal (cozedura por convecção e grelhadura)	◆ Puxe a resistência de aquecimento para si. ◆ Empurre-a para cima até que se encontre paralela com o teto do forno.

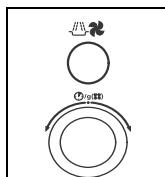
Assadura no espeto

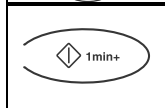
Apenas modelos C100B/C100F/C101B/C101F

O espeto de assar é útil para "barbecues" já que, por rodar, não torna necessário voltar periodicamente a carne. Pode ser usado na cozedura combinada de micro-ondas e convecção.

☛ Certifique-se de que o peso da carne está uniformemente distribuído ao longo do espeto e de que este pode rodar livremente.

Use sempre luvas de ir ao forno quando precisar de manusear os recipientes que se encontrem no forno já que deverão estar muito quentes.

1. Certifique-se de que a resistência de aquecimento está na posição horizontal.

2. Trespasse a peça de carne a assar com o espeto, assegurando-se de que este passa o mais perto possível do seu centro de gravidade.
<u>Exemplo:</u> No caso de um frango, introduza o espeto longitudinalmente, entre a coluna vertebral e o esterno. Colocar o espeto nos seus suportes, colocar o conjunto na taça de vidro e a taça de vidro no prato rotativo do forno. Para ajudar a alourar a carne, unte-a sua superfície com óleo de cozinha.

3. Seleccione o nível de potência desejado para a combinação de micro-ondas e convecção e escolha o tempo de cozedura desejado.

Para...	Consultar a página...
Combinação de micro-ondas com convecção	20

4. Prima a tecla **Iniciar** (◇ 1min+).
<u>Resultado:</u> A cozedura tem início e o espeto começa a rodar.
- ◆ Quando a cozedura termina o forno emite um sinal sonoro e o símbolo "0" pisca quatro vezes. O forno, daí em diante, emite um sinal sonoro todos os minutos.

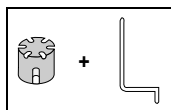
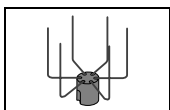
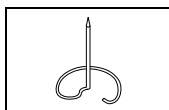
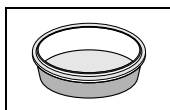
5. Depois da carne estar completamente cozinhada, remover cuidadosamente o espeto usando luvas de ir ao forno para proteger as mãos.

✉ Se desejar saber qual a temperatura do forno em qualquer momento, premir a tecla **MO+FORNO** ( ).

Utilização do conjunto de espetos verticais para espetadas

Apenas modelos C100B/C100F/C101B/C101F

CONJUNTO DE ESPETOS PARA ESPETADAS

Por meio do conjunto de seis espetos verticais, para espetadas, pode preparar facilmente espetadas com carne de aves, peixe, vegetais (como cebolas, pimentos ou "courgettes") e frutos que tenha cortado aos pedaços, Os alimentos referidos podem ser preparados com os espetos para espetadas usando o modo combinado ou a grelha.

União para conjunto de espetos, Espeto

Conjunto de espetos

Espeto de assar

Taça de vidro

UTILIZAÇÃO DO CONJUNTO DE ESPETOS PARA ESPETADAS

1. Se pretender preparar espetadas use o conjunto de 6 espetos a isso apropriado.
2. Coloque sensivelmente a mesma quantidade de alimentos em cada espeto.
3. Coloque o espeto de assar na taça de vidro e nele o conjunto de espetos para espetadas.
4. Coloque a taça de vidro com o conjunto de espetos no centro do prato rotativo.

✉ Certifique-se de que a resistência de aquecimento para grelhadura se encontra na posição correcta, junto à parede traseira do forno e não na parte superior, antes de dar início ao processo de grelhadura.

REMOÇÃO DO CONJUNTO DE ESPETOS DO FORNO DEPOIS DE TERMINADA A GRELHADURA

1. Utilize luvas de ir ao forno para remover a taça de vidro com o conjunto de espetos já que deverá estar muito quente.
2. Remova o conjunto de espetos do espeto de assar utilizando igualmente as luvas de ir ao forno.
3. Retire cuidadosamente as espetadas e use um garfo para desenfiar cuidadosamente, para um prato, os pedaços de alimentos dos espetos.

✉ O conjunto de espetos não pode ser lavado adequadamente numa máquina de lavar. Lave-o manualmente, por isso, usando água morna e detergente. Retire o conjunto vertical de espetos do forno, depois de utilizado.

Combinação de micro-ondas com grelhadura

Pode-se também combinar a cozedura por micro-ondas com a grelhadura para, ao mesmo tempo, fazer uma cozedura mais rápida e assegurar que as superfícies dos alimentos ficam tostadas.

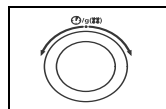
☛ Utilize SEMPRE utensílios e louças que possam ir ao forno e seguras para micro-ondas. Os pratos em vidro ou cerâmica são ideais já que são transparentes às micro-ondas e permitem que elas se distribuam uniformemente pelo interior dos alimentos.

Utilize SEMPRE luvas de ir ao forno quando manusear os recipientes ou utensílios que estiverem dentro do forno já que deverão estar muito quentes.

A cozedura ou grelhadura pode ser melhorada se utilizar a prateleira superior.

Abra a porta. Coloque os alimentos a preparar na prateleira melhor adequada ao tipo de alimentos a cozinhar. Coloque a prateleira no prato rotativo. Feche a porta.

1. Prima a tecla **MO+GRELHADOR**( ).
   Resultado: São exibidas no ecrã as seguintes indicações:
   | (cozedura numa fase)
   (modo combinado micro-ondas & grelhadura)

2. Escolha o nível de potência desejado premindo a tecla **MO+GRELHADOR**( ) até que apareça exibido o nível de potência desejado (300-600W).
   - Não é possível seleccionar a temperatura da grelhadura.

3. Seleccione o tempo de preparação rodando o **botão** ( ).
   - O tempo máximo de cozedura é de 60 minutos.

4. Prima a tecla **Iniciar** (◇ 1min+).
   Resultado:
   - ◆ Tem início a cozedura por combinação.
   - ◆ Quando a cozedura termina o forno emite um sinal sonoro e o símbolo "0" pisca quatro vezes. O forno, daí em diante, emite um sinal sonoro todos os minutos.

Combinação de micro-ondas com convecção

P

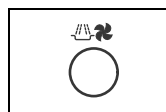
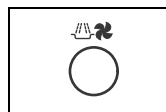
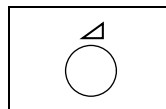
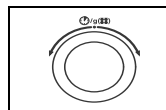
A cozedura combinada utiliza a energia das micro-ondas e o aquecimento por convecção. Não é necessário pré-aquecimento já que a energia das micro-ondas se faz sentir imediatamente. Muitos alimentos podem ser preparados no modo de combinação, em especial:

- ***Carnes assadas e aves.***
- ***Pastelões e bolos***
- ***Pratos de ovos e queijo***

☞ Utilize SEMPRE utensílios e louças que possam ir ao forno e seguros para micro-ondas. Os pratos em vidro ou cerâmica são ideais já que são transparentes às micro-ondas e permitem que elas se distribuam uniformemente pelo interior dos alimentos.

Utilize SEMPRE luvas de ir ao forno quando manusear os recipientes ou utensílios que estiverem dentro do forno já que deverão estar muito quentes.

O processo de cozedura ou crestação pode ter melhores resultados se utilizar a prateleira inferior.

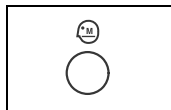
Abra a porta. Coloque os alimentos a preparar no prato rotativo ou na prateleira inferior do prato rotativo. Feche a porta. A resistência de aquecimento deverá estar na posição horizontal.

1. Prima a tecla **MO+FORNO** ( ).
Resultado: São exibidas no ecrã as seguintes indicações:
(modo combinado micro-ondas & convecção)
250°C (temperatura)

2. Prima a tecla **MO+FORNO** ( ) uma ou mais vezes para seleccionar a temperatura desejada.

3. Seleccione o nível de potência desejado premindo a tecla **NÍVEL DE POTÊNCIA** ( ) até que o valor seja exibido(600-100W).

4. Seleccione o tempo de cozedura rodando o **botão** ( ).
- O tempo máximo de cozedura é de 60 minutos.

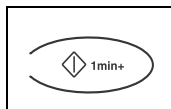
5. Prima a tecla **Iniciar** (1min+).
Resultado:
- ◆ Tem início a cozedura por combinação.
- ◆ O forno é aquecido à temperatura necessária e depois a cozedura por micro-ondas prossegue até ao final do tempo de cozedura.
- ◆ Quando a cozedura termina o forno emite um sinal sonoro e o símbolo "0" pisca quatro vezes. O forno, daí em diante, emite um sinal sonoro todos os minutos.

✉ Se desejar saber qual a temperatura do forno, em qualquer momento, prima a tecla **FORNO/°C** (/℃).

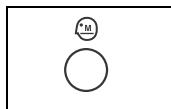
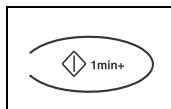
Utilização da função de memória de cozedura

Se preparar ou aquecer com frequência o mesmo tipo de pratos pode registar em memória, para eles, o tempo de cozedura e os níveis de potência utilizados, por forma não ter de o fazer de cada vez que quiser repetir a operação.

Memorização dos valores desejados

1. Para programar o... — Depois premir a tecla **MEMÓRIA** ( ).
   Definição — Uma vez (O exibido é **P**)
   Redefinição — Duas vezes (O exibido é **P**)

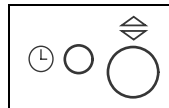
2. Defina o seu programa de cozedura como habitualmente (MO, Grelhadura, Combinação I, Convecção, MO+Convecção)

3. Prima a tecla **Iniciar** (1min+).
   Resultado: As suas definições ficam agora registadas na memória do processador do forno de micro-ondas.

Utilização das definições

Em primeiro lugar coloque o prato com os alimentos no centro do prato rotativo.

1. Prima a tecla **MEMÓRIA** ( ) **.**

2. Prima a tecla **Iniciar** (1min+).
   Resultado: Os alimentos são cozinhados conforme definido em memória.

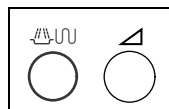
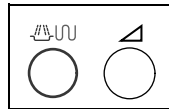
Bloqueamento de segurança do forno de micro-ondas

O forno de micro-ondas está equipado com um programa de Segurança para Protecção de Crianças que permite que o forno seja "trancado" para que não possa ser operado por crianças ou, acidentalmente, por pessoas que com ele não estejam familiarizadas.

O forno pode ser trancado a qualquer momento

1. Premir as teclas e ao mesmo tempo, mantendo-as premidas durante cerca de 3 segundos
   Resultado:
   - O forno fica trancado
   - O ecrã indica a letra "**L**".

2. Para destrancar o forno premir novamente as teclas e ao mesmo tempo, mantendo-as premidas durante cerca de 3 segundos.
   Resultado: O forno pode agora ser usado normalmente.

Desligar o sinal sonoro

O sinal sonoro do forno pode ser desligado a qualquer momento.

1. Premir as teclas **MO+GRELHADOR** ( ) e **NÍVEL DE POTÊNCIA** ( ) ao mesmo tempo, mantendo-as premidas durante cerca de 3 segundos
   Resultado: O ecrã indica "**OFF**".
   A partir deste momento o forno deixa de emitir um sinal sonoro para indicar ter chegado ao fim de uma função.

2. Para voltar a ligar o sinal sonoro premir novamente as teclas **MO+GRELHADOR**( ) e **NÍVEL DE POTÊNCIA** ( ) ao mesmo tempo, durante cerca de 3 segundos.
   Resultado: O ecrã indica "**ON**".
   - O forno passa novamente a emitir o sinal sonoro.

Guia de utensílios de cozinha

P

Para cozinhar alimentos no forno de micro-ondas, as micro-ondas deverão poder penetrar no interior dos alimentos sem serem reflectidas nem absorvidas pelos pratos utilizados.

Devem ser tomadas precauções na escolha dos utensílios a usar no forno de micro-ondas. Os que estiverem indicados como "microwave-safe" (seguros para micro-ondas) podem ser usados sem problemas.

A seguinte tabela lista vários tipos de utensílios e indica se podem ser usados em fornos de micro-ondas e de que forma.

Utensílio	Seguro para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓ ✗	Pode ser usada em pequenas quantidades para proteger zonas dos alimentos contra uma cozedura excessiva. Se a folha de alumínio for colocada muito perto das paredes do forno ou se for usada em grandes quantidades, podem ocorrer descargas eléctricas com salto de faísca entre as paredes do forno e a folha.
Prato de crestar	✓	Não fazer pré-aquecimento durante mais de 8 minutos.
Porcelanas e louça de barro	✓	As porcelanas, louças de barro e louças de barro vidradas são normalmente apropriadas a não ser que sejam decoradas com guarnições metálicas.
Pratos descartáveis de cartão e poliester	✓	Alguns alimentos congelados vêm embalados neste tipo de pratos.
Embalagens de "fast-food"		
• Contentores e copos de poliestireno	✓	Pode ser usado para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornais	✗	Pode pegar fogo.
• Papel reciclado ou guarnições metálicas	✗	Pode provocar salto de faísca.
Louça de vidro		
• Louça de forno para ir à mesa	✓	Podem ser usados, a não ser que sejam decorados com guarnições metálicas.
• Utensílios de vidro fino	✓	Podem ser usados para aquecer alimentos ou líquidos. Os vidros mais delicados podem estalar ou partir de forem aquecidos subitamente.
• Jarros de vidro	✓	É necessário remover a tampa. Apenas apropriado para aquecimentos.
Metal		
• Pratos	✗	Pode ocasionar salto de faísca ou incêndio.
• Fitas de arame de entrançar para fecho de sacos de congelamento.	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para períodos de cozedura curtos ou para aquecimento. Também para absorção de humidade excessiva.
• Papel reciclado	✗	Pode ocasionar salto de faísca.
Plástico		
• Contentores	✓	Especialmente se for de termoplástico resistente ao calor. Alguns outros plásticos podem empenar ou descorar a altas temperaturas. Não utilizar plásticos tipo Melamina.
• Filme aderente	✓	Pode ser usado para reter a humidade. Não devem estar em contacto com os alimentos. Ter cuidado quando da remoção do filme pois pode-se escapar vapor a alta temperatura.
• Sacos de congelamento	✓ ✗	Só se for resistente à fervura ou puder ir ao forno. Não deverá ser estanque. Picar com um garfo, se necessário.
Papel encerado ou à prova de gordura	✓	Pode ser usado para reter a humidade e evitar salpicos ou projecções.

✓ = seguro ✓ ✗ = seguro/não seguro ✗ = não seguro

MICRO-ONDAS

A energia das micro-ondas penetra no interior dos alimentos fazendo desenvolver calor por interacção com as moléculas de água, gordura e açucares. Como têm uma frequência vizinha da frequência própria destas moléculas fazem com que elas se agitem muito rapidamente. O atrito entre moléculas causado por este movimento rápido produz calor e faz com que os alimentos aqueçam rapidamente e fiquem cozinhados.

COZEDURA

Utensílios para cozedura em micro-ondas:

Os utensílios de cozinha a utilizar nos micro-ondas devem ser o mais permeáveis possível às micro-ondas para permitir que elas cheguem aos alimentos com toda a sua energia. As micro-ondas são reflectidas pelos metais, tal como o aço inoxidável, o alumínio e o cobre, mas podem passar através de materiais cerâmicos, vidro, porcelana e plástico, assim como de papel e madeira. Por isso os alimentos não podem ser cozinhados por micro-ondas quando contidos em recipientes metálicos.

Alimentos adequados à cozedura por micro-ondas :

Muitos tipos de alimentos são adequados à cozedura por micro-ondas, incluindo vegetais frescos ou congelados, frutos, massas, arroz, grão, feijão, peixe e carne. Também podem ser preparados em fornos de micro-ondas molhos, sopas, leite creme, pudins, conservas e "chutneys". De uma maneira geral, a cozedura em micro-ondas é ideal para quaisquer alimentos que são normalmente preparados em fogo lento. Derreter manteiga ou chocolate, por exemplo (ver capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Cobertura dos alimentos durante a cozedura

Tapar o recipiente que contem os alimentos, durante a cozedura, é muito importante já que a água vaporizada para a atmosfera do recipiente contribui para a sua cozedura. O recipiente que contem os alimentos pode ser tapado de muitas formas; por exemplo, com um prato de cerâmica, com uma tampa de plástico ou película aderente apropriada para uso em micro-ondas.

Tempos de espera

Terminado o tempo de cozedura, o tempo de espera durante o qual se deixam repousar os alimentos antes de os retirar do forno é muito importante para deixar que a temperatura se homogeneíze no seu interior.

Guia de cozedura para vegetais congelados

Utilize uma taça de pirex com tampa de dimensões apropriadas. Proceda à cozedura com a taça coberta durante o tempo mínimo - ver tabela. Prossiga a cozedura, se o pretender, até obter o grau de cozedura que deseja. Remexa os vegetais duas vezes durante a cozedura e uma vez após terminada a mesma. Adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga, após a cozedura. Deixar a taça coberta durante o período de repouso.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150g	600W	5-6	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Brócolos	300g	600W	8-9	2-3	Adicionar 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria
Ervilhas	300g	600W	7-8	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão verde	300g	600W	7½-8½	2-3	Adicionar 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria
Vegetais mistos (cenouras/ ervilhas/milho)	300g	600W	7-8	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Vegetais mistos (estilo chinês)	300g	600W	7½-8½	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

P

Guia de cozinha para vegetais frescos

Utilize uma taça de pirex adequada, com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3 colheres de sopa) por cada 250 g a não ser que seja recomendada outra proporção - ver tabela. Cozinhe com a taça tapada durante o tempo mínimo - ver tabela. Depois, prossiga a cozedura até obter a consistência e os resultados desejados. Remexa uma vez durante a cozedura e outra vez após terminada a cozedura. Adicione sal, ervas ou manteiga após a cozedura. Tape a taça durante um período de espera de 3 minutos.

Sugestão: Corte os vegetais frescos em pedaços sensivelmente iguais. Quanto mais pequenos forem os pedaços mais rapidamente cozem.

Todos os vegetais frescos deverão ser cozinhados com o micro-ondas na potência máxima (900 W).

Alimentos	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Brócolos	250g 500g	4½-5 7-8	3	Prepare pedaços de brócolos de dimensões semelhantes. Disponha-os com os caules virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250g	6-6½	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colheres de sopa) de água.
Cenouras	250g	4½-5	3	Corte as cenouras em pedaços sensivelmente iguais.
Couve-flor	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare pedaços de couve flor de dimensões semelhantes. Corte os pedaços maiores ao meio. Disponha-os com os caules virados para o centro.
Courgettes	250g	4-4½	3	Corte as courgettes em fatias. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Cozinhe até estarem tenros.
Beringelas	250g	3½-4	3	Corte as beringelas em fatias finas e aplique-lhes uma colher de sopa de sumo de limão, em gotas.
Alho francês	250g	4-4½	3	Corte o alho francês em fatias grossas.
Cogumelos	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Prepare cogumelos pequenos ou corte às fatias cogumelos grandes. Não adicione água. Aplique-lhes gotas de sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Drene os líquidos residuais antes de servir.
Cebolas	250g	5-5½	3	Corte as cebolas em fatias ou metades. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250g	4½-5	3	Corte os pimentos em fatias pequenas.
Batatas	250g 500g	4-5 7-8	3	Pese as batatas depois de descascadas e corte-as em pedaços de tamanho similar.
Nabos	250g	5½-6	3	Corte os cabos em cubos pequenos.

Guia de cozinha para arroz e massas

Arroz: Utilize uma taça de pirex grande, com tampa – o volume do arroz duplica durante a cozedura. Faça a cozedura com a taça tapada. Após terminado o tempo de cozedura, remexa o arroz antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga. Nota : o arroz poderá não ter ainda absorvido toda a água depois de decorrido o tempo de cozedura.

Massa: Utilize uma taça de pirex grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe com a taça descoberta. Remexa de quando em quando, durante e após a cozedura. Mantenha a massa coberta durante o tempo de espera e drene a água completamente, no final.

Alimentos	Dose	Potên-cia	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz branco (cozido)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Adicionar 500 ml de água fria. Adicionar 750 ml de água fria.
Arroz integral (cozido)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Adicionar 500 ml de água fria. Adicionar 750 ml de água fria.
Arroz misto (arroz + arroz bravio)	250g	900W	16-17	5	Adicionar 500 ml de água fria.
Cereais mistos (arroz + cereais)	250g	900W	17-18	5	Adicionar 400 ml de água fria.
Massa	250g	900W	10-11	5	Adicionar 1000 ml de água quente.

AQUECIMENTO

O seu forno de micro-ondas tem a possibilidade de aquecer os alimentos já cozinhados numa fracção do tempo que a operação levaria num fogão ou forno convencional. Utilize as potências de aquecimento e os tempos indicados na tabela anexa, como guia. Os tempos constantes da tabela têm em conta líquidos à temperatura ambiente de +18 a +20°C ou alimentos refrigerados à temperatura de cerca de +5 a +7°C.

Disposição e cobertura

Evite proceder ao aquecimento de grandes pedaços de alimentos como uma peça de carne assada, por exemplo - o exterior da peça tende a ficar cozinhado em demasia e seco antes do interior estar devidamente aquecido. É mais apropriado fazer o aquecimento de pedaços de mais pequena dimensão.

Níveis de potência e remeximento

Alguns alimentos podem ser aquecidos usando-se a potência de 900 W enquanto que para outros é mais apropriado usar potências de 600 W, 450 W ou mesmo 300 W. Consultar as tabelas para indicações.
De uma maneira geral é preferível fazer-se o aquecimento com níveis de potência mais baixos se se tratarem de alimentos delicados, de grandes quantidades ou se se tratarem de peças que tendem a aquecer muito depressa (empadas de carne picada, por exemplo).
Quando possível, remexa bem ou vire os pedaços de alimentos durante o aquecimento para obter os melhores resultados. Se possível volte a remexer antes de servir
Tome um cuidado especial quando do aquecimento de líquidos ou de boiões de alimentos para bebé. Para evitar a ebulição violenta de líquidos com projecções que possam provocar queimaduras, remexa os líquidos antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os no interior do forno de micro-ondas durante o tempo de espera. Recomendamos que se coloque uma colher de plástico ou de vidro no recipiente dos líquidos a aquecer. Evite o sobreaquecimento (e a consequente deterioração) dos alimentos. É preferível marcar um tempo de aquecimento inferior ao indicado e depois, ir adicionando mais algum tempo, conforme necessário.

Tempos de aquecimento e de espera

Quando proceder ao aquecimento de um alimento pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo utilizado - para futura referência.
Certifique-se sempre de que o alimento fica aquecido todo por igual.
Deixe os alimentos aquecidos repousar durante um pequeno período de tempo depois do aquecimento - para permitir que as temperaturas no seu interior se uniformizem.
O tempo de espera recomendado após aquecimento é de 2 a 4 minutos, a não ser que outro período seja recomendado na tabela. Tome precauções especiais quando do aquecimento de líquidos e de boiões de alimentos para bebés. Consultar também o parágrafo que refere as condições de segurança.

AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS

Respeite sempre um tempo de espera de pelo menos 20 segundos depois de desligado o forno de micro-ondas, para permitir a uniformização da temperatura no seio do líquido. Remexer durante o aquecimento, se necessário, e remexer SEMPRE após o aquecimento. Para evitar ebulições violentas com projecção de líquido e possíveis queimaduras, deverá colocar uma colher ou haste de vidro no contentor do líquido e remexê-lo antes, durante e depois do aquecimento.

AQUECIMENTO DE ALIMENTOS PARA BEBÉS

ALIMENTOS PARA BEBÉS:

Verter o boião num prato de sopa, em cerâmica. Tapá-lo com uma tampa de plástico. Remexer bem depois do aquecimento! Deixar repousar durante 2 a 3 minutos antes de o dar ao bebé. Voltar a remexer e verifique a temperatura que deverá estar entre os 30 e os 40º.

LEITE PARA BEBÉS:

Verter o leite num biberão esterilizado. Aquecer com o biberão destapado. Nunca aquecer um biberão com a tetina colocada já que poderá explodir se houver sobreaquecimento. Agitar bem o biberão antes do tempo de espera e outra vez antes de o dar ao bebé! Verificar sempre cuidadosamente a temperatura do leite antes de dar o biberão ao bebé. A temperatura recomendada para isso é de cerca de 37º C.

NOTA:

A temperatura dos alimentos para bebés tem sempre de ser muito cuidadosamente verificada antes da alimentação, para evitar queimaduras. Usar os níveis de potência e os tempos indicados na tabela como guia para o aquecimento.

P

Aquecimento de líquidos e alimentos

Utilizar os valores indicados nesta tabela para níveis de potência e tempos como valores de referência.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, chá ou água)	150ml (1 chávena) 300ml (2 chávenas) 450ml (3 chávenas) 600ml (4 chávenas)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Verter em chávenas e aquecer a descoberto; 1 chávena no centro do prato rotativo, 2 chávenas em posições diametralmente opostas e 3 chávenas em círculo. Manter no forno de micro-ondas durante o tempo de espera e mexer bem.
Sopa (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Verter num prato de sopa ou taça em cerâmica. Tapar com a tampa de plástico. Mexer bem após o aquecimento. Voltar a mexer antes de servir.
Guisado (refrigerado)	350g	600W	4½-5½	2-3	Verter o guisado num prato de sopa em cerâmica. Tapar com a tampa de plástico. Mexer ocasionalmente durante o aquecimento e outra vez antes do tempo de espera e antes de servir.
Massa com molho (refrigerada)	350g	600W	3½-4½	3	Colocar a massa (ex: esparguete ou macarronete) num prato raso em cerâmica. Tapar com filme aderente próprio para micro-ondas. Remexer antes de servir.
Massas recheadas com molho (refrigeradas)	350g	600W	4-5	3	Colocar as massas recheadas (ex: ravioli, tortellini) num prato de sopa em cerâmica. Tapar com a tampa de plástico. Mexer ocasionalmente durante o aquecimento e outra vez antes do tempo de espera e antes de servir.
Carne empratada (refrigerada)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Fazer um prato com 2 ou 3 pedaços de carne refrigerada num prato de cerâmica. Tapar com filme aderente próprio para micro-ondas.
Fondue de queijo pronto-a-servir (refrigerado)	400g	600W	6-7	1-2	Colocar o fondue de queijo pronto-a-servir numa taça de pirex de tamanho apropriado, com tampa. Mexer ocasionalmente e após o aquecimento. Mexer bem antes de servir.

Aquecimento de alimentos e leite para bebés

Utilizar os valores indicados nesta tabela para níveis de potência e tempos como valores de referência.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos para bebés (vegetais + carne)	190g	600W	30 seg.	2-3	Verter em prato de sopa, em cerâmica. Aquecer com o prato coberto. Remexer após o tempo de aquecimento. Antes de servir, agitar bem e verificar cuidadosamente a temperatura.
Papa para bebés (cereais + leite + frutos)	190g	600W	20 seg.	2-3	Verter em prato de sopa, em cerâmica. Aquecer com o prato coberto. Remexer após o tempo de aquecimento. Antes de servir, agitar bem e verificar cuidadosamente a temperatura.
Leite para bebés	100ml 200ml	300W	30-40 seg. 1 min. 10 seg. - 1 min. 20 seg.	2-3	Remexer ou agitar bem e verter num biberão esterilizado. Colocá-lo no centro do prato rotativo. Aquecer sem o tapar. Agitar bem e deixar repousar durante pelo menos 2 minutos. Antes de servir, agitar bem e verificar cuidadosamente a temperatura.

DESCONGELAMENTO

As micro-ondas são um excelente meio para descongelar, em curtos períodos de tempo, e de forma suave, os alimentos congelados. Isto tem enormes vantagens no caso de surgirem convivas inesperados ou quando nada foi planeado antecipadamente para uma refeição.

As aves congeladas devem ser completamente descongeladas antes da sua cozedura. Remova delas eventuais arames ou peças metálicas e retire todos os componentes da embalagem para permitir que o líquido resultante do descongelamento se escoe.

Coloque o alimento congelado num prato, sem tampa. A meio do descongelamento vire a peça, remova qualquer líquido que se tenha depositado no prato e retire os miúdos assim que for possível removê-los. Verifique a peça de quando em quando para confirmar que não está a sofrer aquecimento.
Se as extremidades mais delicadas e delgadas da peça começarem a aquecer, pode "isolá-las" do aquecimento envolvendo-as em pequenos pedaços de película de alumínio.

Se a superfície exterior da ave começar a aquecer, suspenda o descongelamento deixe a peça 20 minutos em repouso, retomando depois o descongelamento.
Deixe a peça a descongelar (peixe, carne ou ave) em repouso de forma a que o final do descongelamento ocorra naturalmente. O tempo de espera para completar o descongelamento varia com a quantidade ou peso do alimento a descongelar. Favor consultar a tabela abaixo.

Sugestão: As fatias finas de alimentos descongelam mais rapidamente que as grossas e as quantidades mais pequenas requerem menos tempo de descongelamento que as quantidades maiores. Tenha esta sugestão presente sempre que congelar ou descongelar alimentos.

Para o descongelamento de alimentos congelados a uma temperatura de -18 a -20°C, utilize a seguinte tabela como guia.

Guia de cozinha (continuação)

Todos os alimentos congelados devem ser descongelados com o nível de potência destinado ao descongelamento (180 W).

Alimentos	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne picada	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Coloque a carne num prato raso, de cerâmica. Isole os rebordos mais finos com folha de alumínio. Volte a peça a meio do tempo de descongelamento!
Costeletas de porco	250g	7-8		
Aves				
Pedaços de frango	500g (2 unidades)	14-15	15-60	Coloque-o de lado num prato raso, em cerâmica. Isole as zonas mais delgadas, como as extremidades das asas, com folha de alumínio. Volte a peça a meio do tempo de descongelamento!
Frango inteiro	1200g	32-34		
Peixe				
Filetes de peixe	200g	6-7	10-25	Coloque o peixe congelado no centro de um prato raso, em cerâmica, de forma que as partes mais delgadas fiquem sob as partes mais espessas. Isole as zonas mais delgadas com folha de alumínio. Volte a peça a meio do tempo de descongelamento!
Peixe inteiro	400g	11-13		
Frutos				
Frutos silvestres	250g	6-7	5-10	Espalhe os frutos num prato raso, redondo, de vidro (de grande diâmetro).
Pão				
Cacetes e carcaças (cada cerca de 50 g)	2 unidades 4 unidades	1-1½ 2½-3	5-20	Disponha as carcaças num círculo ou empilhe-as (como uma torre) em papel de cozinha no centro do prato rotativo. Volte-as ao contrário a meio do tempo de descongelamento!
Torradas/ Sanduíches	250g	4-4½		
Pão de centeio (farinha de trigo + centeio)	500g	7-9		

GRELHA

A resistência de aquecimento da grelha está situada por debaixo do teto do forno. Só funciona enquanto a porta estiver fechada e o prato rotativo estiver a rodar. A rotação do prato rotativo permite que os alimentos sejam tostados de uma maneira mais uniforme. Se se proceder ao pré aquecimento do forno 4 minutos antes de começar a operação de grelhadura a crestação dos alimentos é conseguida mais rapidamente.

Utensílios para a grelhadura:

Devem ser à prova de chama e podem incluir peças metálicas. Não utilizar peças de qualquer tipo de plástico, já que poderão derreter.

Alimentos apropriados a grelhadura:

Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, tiras de bacon e presunto, pedaços delgados de peixe, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

NOTA IMPORTANTE:

Sempre que o forno for usado no modo de grelhador, certifique-se de que a resistência de aquecimento se situa na posição horizontal, sob o teto do forno, e não está junto à parede traseira, na posição vertical. Favor não esquecer que os alimentos devem ser colocados na prateleira superior, a não ser que seja especificamente indicada outra posição.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor irradiado pela resistência de aquecimento do grelhador com a rapidez da cozedura pelas micro-ondas. Só funciona quando a porta do forno está fechada e o prato rotativo está a rodar. Devido à rotação do prato rotativo os alimentos ficam tostados de maneira uniforme. Com este modelo é possível usar 3 modos de combinação diferentes, para a cozedura: 600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios de cozinha para cozinhar com micro-ondas + grelhador

Por favor utilize utensílios de cozinha que sejam permeáveis às micro-ondas e que sejam também à prova de chama. Não utilize utensílios de metal nos modos combinados. Não use utensílios feitos de qualquer tipo de plástico já que se podem derreter.

Alimentos adequados para cozedura combinada de micro-ondas + grelhador:

Os alimentos que são adequados a este tipo de cozedura combinada são todos aqueles que, estando já cozinhados, precisam de ser aquecidos e alourados (exemplo, massas cozinhadas), assim como alimentos que só requerem um tempo de cozedura curto para ficarem com a superfície alourada. Também é benéfico para pedaços de alimentos de maiores dimensões que beneficiem de uma superfície bem grelhada e estaladiça (por exemplo: pedaços de frango, desde que sejam voltados a meio do tempo de preparação). Favor consultar a tabela de grelhadura para mais pormenores.

NOTA IMPORTANTE:

Sempre que for utilizado o modo combinado (micro-ondas + grelhador) certifique-se de que a resistência de aquecimento se situa na posição horizontal, sob o teto do forno, e não está junto à parede traseira, na posição vertical.

Os alimentos devem ser colocados na prateleira superior, a não ser que seja recomendada outra posição. Favor consultar as instruções na tabela seguinte.
A peça a cozinhar deve ser voltada se se desejar que fique alourada dos dois lados.

Guia de grelhadura para alimentos congelados.

Fazer o pré-aquecimento do grelhador com o grelhador ligado durante 3 minutos, a não ser que seja indicada alternativa.

Utilize os níveis de potência e os tempos constantes desta tabela como valores de referência para a grelhadura.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Instruções
Hambúrgueres (crus e congelados)	2 unidades (125 g) 4 unidades (250 g)	450W+ Grelha	5-6 8-9	Colocar os hambúrgueres crus e congelados na prateleira superior. Virá-los após 3½ min(125 g) ou após 5 min (250 g). Colocar os hambúrgueres no pão.
Hambúrgueres, Cheesebúrguer es etc.(prontos, cozinhados com pão)	2 unidades (300 g)	600W+ Grelha sem pré-aqueci-mento	5-6	Colocar os hambúrgueres congelados lado a lado num prato que não pegue fogo. Colocar o prato directamente no prato rotativo. Deixar repousar 2 a 3 minutos.
Gratinado (vegetais ou batatas)	400 g	450W+ Grelha	13-15	Colocar o gratinado congelado num prato redondo de pirex. Colocar o prato na prateleira superior. Depois de cozinhado deixar repousar 2 a 3 minutos.
Gratinado de peixe	400 g	450W+ Grelha	19-21	Colocar o gratinado de peixe congelado num pequeno prato liso e rectangular de pirex. Colocar o prato na prateleira inferior. Depois de cozinhado deixar repousar 2 a 3 minutos.

P

Guia de grelhadura para alimentos frescos

Fazer o pré-aquecimento do grelhador deixando o grelhador ligado durante 3 minutos.

Utilize os níveis de potência e os tempos constantes desta tabela como valores de referência para a grelhadura.

Alimentos frescos	Dose	Potên-cia	Tempo para o 1º lado (min.)	Tempo para o 2º lado (min.)	Instruções
Fatias de pão torrado	4 unidades (cada cerca de 25g)	Grelha apenas	3½-4½	3-4	Colocar as fatias lado a lado na prateleira.
Tomates grelhados	200 g (2 unidades) 400 g (4 unidades)	300W+ Grelha	4-5 5½-6½	-	Cortar os tomates em metades. Colocar algum queijo por cima. Dispô-los em círculo num prato raso, redondo, em pirex. Colocar o prato na prate-leira superior. Deixar repousar 2 a 3 minutos.
Tosta de tomate e queijo	4 unidades (300 g)	300W+ Grelha	4½-5½	-	Torrar primeiro as fatias de pão. Colocar as torra-das com a cobertura na prateleira superior. Deixar repousar 2 a 3 minutos.
Tosta Hawai (presunto, ananás, fatias de queijo)	2 unidades (300 g) 4 unidades (500 g)	450W+ Grelha	4-5 6½-7½	-	Torrar primeiro as fatias de pão. Colocar as torradas com a cobertura na prateleira superior. Colocar duas tostas em posições diagonalmente opostas na prateleira superior. Deixar repousar 2 a 3 minutos.
Batatas assadas	250 g 500 g	600W+ Grelha	5-6 7½-8½	-	Cortar as batatas em metades. Dispô-las em círculo na prateleira superior com a face cortada virada para a resistência do grelhador.
Batatas / vegetais gratinados (refrigera-dos)	450 g	600W+ Grelha	6½-7½	-	Colocar o gratinado fresco (refrigerado) num pequ-eno prato raso, redondo, em pirex. Colocar o prato na prateleira superior. Após a cozedura deixar repousar durante 2-3 minutos.
Maçãs assadas	2 maçãs (ca.400g) 4 maçãs (ca.800g)	300W+ Grelha	6½-7½ 11-13	-	Remover o centro das maçãs e recheá-las com passas e compota. Colocar algumas amêndoas por cima. Colocar as maçãs num prato raso de pirex. Colocar o prato directamente na prateleira inferior.
Pedaços de frango	500 g (2 unidades) 900 g (3-4 unida-des)	300W+ Grelha	10-11 12-13	9-10 11-12	Temperar os pedaços de frango com óleo de cozinha e especiarias. Dispô-los em círculo na prateleira superior. Deixar repousar 2 a 3 minutos.
Costeletas de cordeiro (médias)	400 g (4 unidades)	Grelha apenas	10-12	8-9	Temperar as costeletas de cordeiro com óleo de cozinha e especiarias. Dispô-las em círculo na prateleira superior. Depois da grelhadura deixar repousar durante 2-3 minutos.
Costeletas de porco	400 g (2 unidades)	Micro-ondas+ Grelha	300W+ Grelha 8-9	Grelha apenas 8-9	Temperar as costeletas de porco com óleo de cozinha e especiarias. Dispô-las em círculo na prateleira superior. Depois da grelhadura deixar repousar durante 2-3 minutos.
Peixe assado	400-500 g	300W+ Grelha	6-7	7-8	Temperar o peixe untando-o com óleo de cozinha, ervas aromáticas e especiarias. Colocar dois peixes lado a lado (cabeça com cauda) na prateleira superior. Deixar repousar 2 a 3 minutos.

CONVECÇÃO

A cozedura por convecção é o método de cozedura convencional que é levado a cabo num forno normal por circulação do ar quente.
A resistência de aquecimento e o ventilador estão situados junto à parede do fundo, pelo que o ar quente é forçado a circular.

Utensílios de cozinha para a cozedura por convecção:

Podem ser usados todos os utensílios que são normalmente usados num forno convencional - pirexes, formas metálicas, etc.

Alimentos apropriados à cozedura por convecção:

Todos os biscoitos, scones individuais, carcaças e bolos deverão ser cozidos desta forma, assim como o bolo inglês, de frutas, suflês, pastelaria etc.

MICRO-ONDAS + CONVECÇÃO

Este modo de cozedura combina a energia das micro-ondas com o ar quente pelo que, ao mesmo tempo que reduz o tempo de cozedura dos alimentos, proporciona-lhes um revestimento crestado e estaladiço
A cozedura por convecção não é mais que o conhecido método de assar alimentos num forno convencional, só que neste forno de micro-ondas a convecção do ar é forçada por um ventilador situado na parede traseira do forno.

Utensílios a usar no modo combinado de micro-ondas + convecção:

Deverão ser permeáveis aos micro-ondas e deverão também ser capazes de suportar a temperatura de um forno (vidro, cerâmica ou porcelanas sem decorações ou guarnições em metal); artigos semelhantes ao descritos no parágrafo Micro-ondas + Grelha.

Alimentos apropriados à cozedura por micro-ondas + convecção:

Todos os tipos de carnes e aves, assim como guisados e pratos gratinados, bolos tipo pão-de-ló e bolos de frutas, empadas e pastelões, vegetais assados, scones e pão.

Guia de cozedura por convecção para alimentos frescos como Tortas/ quiches, Pizzas e Carnes.

Fazer o aquecimento do forno à temperatura desejada por meio da função de pré-aquecimento.

Utilizar os valores indicados nesta tabela para níveis de potência e tempos como valores de referência para a cozedura por convecção.

Alimentos frescos	Dose	Potência	Tempo para o 1º lado (min.)	Tempo para o 2º lado (min.)	Instruções
EMPADA/ QUICHE Empada/ Quiche (pronta a cozinhar e refrigerada)	300g	300 W + 180°C	7-8	-	Colocar a empada/quiche refrigerada sobre papel de cozinhar na prateleira superior. Deixar repousar 2 a 3 minutos.
PIZZA Pizza refrigerada (pronta a cozinhar)	300-400g	600 W + 220°C	6-7	-	Colocar a pizza na prateleira superior. Depois de cozinhar deixar repousar 2 a 3 minutos
CARNE Carne assada/ Cordeiro assado (médio)	1200-1300g	600W + 160°C	19-21	10-12	Untar a carne /carneiro com óleo e temperar com especiarias como pimenta, sal e colorau. Colocar na prateleira inferior, primeiro com o lado mais gordo virado para baixo. Depois de cozinhar embrulhar em folha de alumínio e deixar repousar durante 5 a 10 minutos.
Frango assado	900g	450 W + 220°C	13-15	9-10	Untar o frango com óleo e especiarias. Colocar o frango na prateleira inferior, inicialmente com o peito virado para baixo e depois voltado para cima. Deixar repousar 5 minutos.

P

Guia de cozedura por convecção para alimentos frescos como carcaças, pão e bolos.

Fazer o pré-aquecimento do forno à temperatura desejada por meio da função de pré-aquecimento, a não ser que não seja recomendado o pré-aquecimento do forno - ver tabela.

Utilizar os valores indicados nesta tabela para níveis de potência e tempos como valores de referência para a cozedura por convecção.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Instruções
CARCAÇAS				
Carcaças (prontas a cozinhar)	4-6 unidades (cada cerca de 50 g)	Apenas convecção 180°C	2-3	Dispor as carcaças em círculo na prateleira inferior. Utilize luvas de ir ao forno para as retirar! Deixar repousar 2-3 minutos.
Carcaças (pré-cozinhadas)	4-6 unidades (cada cerca de 50 g)	100 W + 200°C	6-7	Dispor as carcaças em círculo na prateleira inferior. Utilize luvas de ir ao forno para as retirar! Deixar repousar 2-3 minutos.
Carcaças (massa levedada fresca refrigerada)	200 g (4 unida-des)	180 W + 220°C	9-10	Dispor as carcaças em círculo, sobre papel de cozinhar, na prateleira superior. Deixar o centro livre. Utilize luvas de ir ao forno para as retirar! Deixar repousar 2-3 minutos.
Croissants (massa refrigerada pronta a cozinhar)	200 g (4 unida-des)	100 W + 220°C	11-13	Dispor os croissants em círculo, sobre papel de cozinhar, na prateleira superior. Deixar o centro livre. Utilize luvas de ir ao forno para as retirar! Deixar repousar 2-3 minutos.
CACETES				
Cacete (pré-cozinhado)	200 g (1 unida-des)	180 W + 220°C	6-7	Colocar os cacetes na prateleira superior. Utilize luvas de ir ao forno para as retirar! Deixar repousar 2-3 minutos.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Instruções
Pão de alho (refrigerado, pré-cozinhado)	200 g (1 unidade)	180 W + 220°C	7-8	Colocar o pão de alho sobre papel de cozinhar na prateleira superior. Deixar repousar 2-3 minutos.
BOLO				
Bolo mármore; (bolo de massa crua)	500g	180 W + 220°C sem pré-aquecimento	18-20	Colocar a massa fresca num prato de cozinhar metálico, pequeno e redondo, (diâmetro 18 cm). Colocar o bolo na prateleira inferior. Deixar repousar 5-10 minutos.
Bolo mármore / Bolo de limão (massa fresca)	700g	180 W + 220°C sem pré-aquecimento	24-26	Colocar a massa fresca num prato rectangular de vidro ou metálico, de ir ao forno (comprimento 25 cm). Colocar o bolo na prateleira inferior. Deixar repousar 5-10 minutos.
Pastelaria fresca (massa levedada com recheio, refrigerada)	250 g (5 unida-des)	100 W + 200°C	10-11	Dispor os pastéis em círculo, sobre papel de cozinhar, na prateleira superior. Deixar o centro livre. Utilize luvas de ir ao forno para as retirar! Deixar repousar 5 minutos.
Muffins (massa fresca)	6 x 70 g (400-450 g)	180 W + 200°C	14-16	Dispor a massa fresca dos "muffins" de forma homogénea num prato de cerâmica para "muffins", com dimensões para 6 "muffins" médios, ou então utilize 6 pequenos pratos redondos de pirex, um para cada "muffin". Colocar o prato na prateleira inferior. Deixar repousar 5 minutos.

P

Guia de cozedura por convecção para alimentos frescos como carcaças, pão, bolos e pastelaria.

Fazer o pré-aquecimento do forno à temperatura desejada por meio da função de pré-aquecimento, a não ser que não seja recomendado o pré-aquecimento do forno - ver tabela.

Utilizar os valores indicados nesta tabela para níveis de potência e tempos como valores de referência para a cozedura por convecção.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Instruções
Carcaças (prontas a cozinhar)	4 unidades (cada cerca de 50 g)	100 W + 180°C sem pré-aqueci-mento	7-8	Dispor as carcaças em círculo na prateleira inferior. Deixar repousar 2-5 minutos.
Carcaças (pré-cozinhadas)	4 unidades (cada cerca de 50 g)	100 W + 200°C	7-8	Dispor as carcaças em círculo na prateleira inferior. Deixar repousar 2-5 minutos.
Croissants (prontos a cozinhar)	4 unidades (cada cerca de 60 g)	100 W + 180°C	8-9	Colocar os croissants na prateleira superior. Deixar repousar 2-3 minutos.
Cacetes / Pão de alho (pré-cozinhados)	200-250 g (1 unidade)	180 W + 200°C	6-7	Colocar os cacetes congelados em papel de cozinhar, na prateleira inferior. Deixar repousar 2-3 minutos.
Cacetes + cobertura (ex: tomates, queijo, fiambre, etc.)	250 g (2 unidades)	450 W + 220°C	6-7	Colocar os cacetes congelados lado a lado, na prateleira inferior. Deixar repousar 2-3 minutos.
Pão de centeio integral (pré-cozinhado)	500 g	180 W + 160°C sem pré-aqueci-mento	15-17	Colocar o pão inteiro na prateleira inferior. Deixar repousar 5 minutos.
Pedaços de bolo (prontos a cozinhar com recheio de frutas)	500-600 g	300 W + 160°C sem pré-aquecimento	7-9	Colocar os pedaços de bolo congelado em círculo, na prateleira inferior. Deixar repousar 5-10 minutos.
Bolo (já cozinhado com recheio de frutas)	1200-1300 g	300 W + 160°C sem pré-aquecimento	14-16	Colocar o bolo congelado sobre papel de cozinhar, na prateleira inferior. Deixar repousar 5-10 minutos.
Pastelaria fofa ou folhada (massa sem recheio)	250 g (5-6 unidades)	180 W + 220°C	9-10	Colocar os pastéis sobre papel de cozinhar, na prateleira inferior. Deixar repousar 2-3 minutos.

P

Guia de cozedura por convecção para pizza congelada, massas, batatas fritas e pequenos pedaços de frango.

Fazer o pré-aquecimento do forno de convecção à temperatura desejada por meio da função de pré-aquecimento, a não ser que não seja recomendado o pré-aquecimento do forno - ver tabela.

Utilizar os valores indicados nesta tabela para níveis de potência e tempos como valores de referência para a cozedura por convecção.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Instruções
Pizza (pré-cozinhada)	300-400 g 450-550 g	600 W + 220°C	10-11 11½-12½	Colocar uma pizza na prateleira inferior. Deixar repousar 2-3 minutos.
2 Pizzas (pré-cozinhadas)	600-700 g (cada 300-350 g)	600 W + 220°C	14-15	Colocar uma pizza na prateleira inferior e outra na superior. Deixar repousar 2-3 minutos.
Massas (Lasanha ou Canelones)	400 g	450 W + 200°C sem pré-aquecimento	20-22	Colocar em prato de pirex de dimensões apropriadas ou deixar na embalagem original (desde que seja apropriada para suportar micro-ondas e o calor do forno). Colocar a lasanha congelada na prateleira inferior. Deixar repousar 2-3 minutos.
Massas (Esparguete, Tortellini)	400 g	450 W + 200°C sem pré-aquecimento	16-18	Colocar em prato de pirex de dimensões apropriadas ou deixar na embalagem original (desde que seja apropriada para suportar micro-ondas e o calor do forno). Colocar os gratinados de massa congelados na prateleira inferior. Deixar repousar 2-3 minutos.
Pedaços de frango	250 g	450 W + 200°C	6½-7½	Colocar os pedaços de frango na prateleira inferior. Deixar repousar 2-3 minutos.
Batatas fritas de forno	250 g	300 W + 230°C	15-17	Colocar as batatas fritas de forno directamente sobre papel de cozinhar, na prateleira inferior. Voltá-las após ter decorrido 2/3 do tempo de cozedura.

SUGESTÕES ESPECIAIS

ERRETER MANTEIGA

Colocar 50 g de manteiga num prato de pirex pequeno e fundo. Tapar com tampa de plástico.
Aquecer durante 30-40 segundos usando a potência de 900 W, até que a manteiga esteja derretida.

DERRETER CHOCOLATE

Colocar 100 g de chocolate num prato de pirex pequeno e fundo.
Aquecer durante 3-5 minutos, usando a potência de 450 W até que o chocolate esteja derretido. Remexer uma ou duas vezes durante a fusão. Usar luvas de ir ao forno quando retirar o prato com chocolate!

DERRETER MEL CRISTALIZADO

Colocar 20 g de mel cristalizado num prato de pirex pequeno e fundo.
Aquecer durante 20-30 segundos usando a potência de 300 W, até que o mel se tenha derretido.

DERRETER GELATINA

Colocar folhas secas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria.
Colocar as folhas da gelatina, limpas da água, numa pequena taça de pirex.
Aquecer durante 1 minuto usando a potência de 300 W. Remexer depois de derretida.

REVESTIMENTO GLACEADO/ REVESTIMENTO DE AÇÚCAR (PARA BOLOS)

Misturar o produto para glacear (cerca de 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria. Cozinhar destapado numa taça de pirex durante 3 ½ a 4 ½ minutos usando uma potência de 900 W, até que a mistura de glacear esteja transparente. Remexer duas vezes durante a cozedura.

PREPARAÇÃO DE COMPOTA

Colocar 600 g de frutos (por exemplo, frutos silvestres mistos) numa taça de pirex com tampa, de dimensões adequadas. Adicionar 300 gr de açúcar para compotas e misturar bem. Cozinhar com a taça tapada durante 10-12 minutos com uma potência de 900 W. Remexer várias vezes durante a cozedura. Verter directamente em pequenos frascos para compota com tampas de enroscar. Deixar repousar, antes de enroscar as tampas, durante 5 minutos.

PREPARAÇÃO DE PUDINS

Misturar pó para preparação de pudins com açúcar e leite (500 ml) seguindo as instruções do fabricante e remexer bem. Utilize uma taça de pirex de dimensões adequadas, com tampa. Cozinhe com a taça tapada durante 6 ½ a 7 ½ minutos com uma potência de 900 W. Remexer várias vezes durante a cozedura.

TORRAR FATIAS DE AMÊNDOAS

Espalhar 30 g de amêndoas fatiadas sobre um prato de cerâmica de dimensões médias.
Remexer várias vezes durante a torrefacção, durante 3 ½ a 4 ½ minutos com uma potência de 600 W. Deixar repousar de 2 a 3 minutos no forno. Usar luvas de ir ao forno quando retirar o prato!

Limpeza do forno de micro-ondas

Os seguintes componentes do forno de micro-ondas devem ser regularmente limpos para evitar a acumulação de gorduras e partículas de alimentos:

- ***Superfícies interiores e exteriores***
- ***Porta e vedantes da porta***
- ***Prato rotativo e anel de roletes***

☛ Certifique-se **SEMPRE** que os vedantes da porta estão limpos e que a porta fecha adequadamente.

1. Limpar as superfícies exteriores com um pano macio e água morna com um pouco de sabão ou detergente. Enxaguar e secar.

2. Remover todas as manchas e salpicos das superfícies interiores ou do anel de roletes com um pano macio e humedecido com água com sabão ou detergente. Enxaguar e secar.

3. Para amolecer depósitos de alimentos ressequidos e remover cheiros, colocar um copo de sumo de limão diluído no prato rotativo e aquecer o forno durante 10 minutos à potência máxima.

4. Lavar o prato rotativo sempre que necessário.

✉ **NÃO ENTORNAR** água nas aberturas de ventilação. **NUNCA** usar nenhum produto abrasivo na limpeza nem solventes químicos. Tome um cuidado especial durante a limpeza do vedante da porta para se assegurar que:

- Não se acumulam partículas
- Que impeçam a porta de fechar normalmente.

Armazenamento e reparação do forno de micro-ondas

P

Deve observar algumas precauções simples quando tiver de armazenar ou enviar para assistência o seu forno de micro-ondas.

O forno não deve ser usado se a porta ou as suas vedações estiverem danificadas:

- ***Dobradiças quebradas***
- ***Vedantes deteriorados***
- ***Caixa do forno empenada ou distorcida***

As reparações só deverão ser feitas por um técnico de fornos de micro-ondas qualificado.

☛ **NUNCA** remova a caixa exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de ser reparado, ou se tiver dúvidas quanto ao seu bom funcionamento :

- Desligue o cabo de alimentação da tomada na parede.
- Entre em contacto com o centro de assistência mais próximo.

✉ Se pretender armazenar durante algum tempo o seu forno, escolha para isso um local seco e isento de poeiras.

- Razão: As poeiras e a humidade afectam as peças móveis do forno

Especificações técnicas

A SAMSUNG desenvolve permanente actividade no sentido de melhorar constantemente os seus produtos. Por isso, tanto as especificações deste produto como estas instruções para o utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Fonte de alimentação	230V ~ 50 Hz AC
Consumo de energia Potência máxima Micro-ondas Grelhador (resistência de aquecimento) Convecção (resistência de aquecimento)	 3100 W 1400 W 1300 W 1700 W
Potência emitida	100 W / 900 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x P x A) Exterior Cavidade do forno	 517 x 511 x 310 mm 336 x 346 x 222 mm
Volume	1,0 Pés cúbicos / 30 cm^3
Peso Embalado Net	 24,5 kg aprox. 22,5 kg aprox.